CP1395E

CP1395EST

เตาไมโครเวฟ

คู่มือผู้ใช้

Planet First 100% Recycled Paper

คู่มือนี้พิมพ์จากกระดาษรีไซเคิล 100%

ไทย

imaginze the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung
ในการรับบริการที่ครบครันยิ่งขึ้น โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ได้ที่

www.samsung.com/register

SAMSUNG

การใช้คู่มือนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG
คู่มือผู้ใช้นี้ประกอบด้วยคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ และข้อมูลที่จำเป็นในการใช้และบำรุงรักษาเตาไมโครเวฟของคุณ
ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดอ่านคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต
ที่ปกด้านในจะมีคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว เพื่ออำนวยความสะดวกในการค้นหา

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

- ก่อนที่จะใช้อุปกรณ์ โปรดอ่านคู่มือนี้โดยละเอียด และเก็บไว้ในที่ปลอดภัยใกล้กับอุปกรณ์ เพื่อการอ้างอิงในอนาคต
- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ (รวมถึงเด็ก) ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาไมโครเวฟของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอย่างอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com

สัญลักษณ์และคำเตือนเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ

สัญลักษณ์ต่อไปนี้ใช้ในบทความของคู่มือผู้ใช้นี้

⚠ **คำเตือน**	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**
⚠ **ข้อควรระวัง**	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทำให้สิ่งของเสียหาย**
⚡ **ข้อควรระวัง**	ในการลดความเสี่ยงจากไฟ การระเบิด ไฟฟ้าช็อต หรือการบาดเจ็บขณะใช้เตาไมโครเวฟ โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้

⃠	ห้ามทำ
	ห้ามถอดประกอบ
	ห้ามสัมผัส
★	ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
	ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบที่ผนัง
⏚	ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด
	ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ
	หมายเหตุ
	ข้อมูลสำคัญ

⚠ คำเตือน สัญลักษณ์คำเตือนสำคัญสำหรับการติดตั้ง

★ การติดตั้งอุปกรณ์นี้ต้องกระทำโดยช่างเทคนิคการบำรุงรักษาไมโครเวฟที่ผ่านการรับรองและอบรมโดยผู้ผลิต โปรดดูที่ส่วน “การติดตั้งเตาไมโครเวฟของคุณ”

ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนัง และใช้เต้ารับสำหรับอุปกรณ์นี้เพียงอย่างเดียว ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อ หรือหม้อแปลงไฟฟ้า

- หากไม่ปฏิบัติตามนี้ และใช้เต้ารับไฟฟ้าที่ผนังร่วมกับอุปกรณ์อื่นโดยผ่านสายไฟสำหรับต่อ หรือตัวแปลงปลั๊กไฟ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้
- ห้ามใช้เครื่องแปลงไฟฟ้า อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

การติดตั้งอุปกรณ์นี้ต้องกระทำโดยช่างเทคนิคที่ได้รับการรับรอง หรือบริษัทผู้ให้บริการ

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้ การระเบิด ปัญหากับผลิตภัณฑ์ หรือการบาดเจ็บ

ควรจะสามารถถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟได้หลังจากติดตั้ง
สามารถดำเนินการถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟด้วยการทำให้ปลั๊กอยู่ในตำแหน่งที่เอื้อมถึง หรือใช้สวิตช์กับการเดินสายคงที่ตามกฎของการเดินสาย

เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้

⃠ ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัสดุที่ติดไฟง่าย
ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ในที่ชื้น มีน้ำมัน หรือมีฝุ่นมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดหรือน้ำ (น้ำฝน) โดยตรง
ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ในตำแหน่งที่อาจมีก๊าซรั่วไหล

- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน

⏚ อุปกรณ์ต้องได้รับการลงกราวด์อย่างเหมาะสม
ห้ามลงกราวด์อุปกรณ์กับท่อก๊าซ ท่อน้ำพลาสติก หรือสายโทรศัพท์

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้ การระเบิด หรือปัญหากับผลิตภัณฑ์
- ห้ามต่อปลั๊กไฟฟ้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ไม่ได้ลงกราวด์อย่างถูกต้อง และโปรดตรวจสอบว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่นและของประเทศ

ข้อควรระวัง สัญลักษณ์ข้อควรระวังสำหรับการติดตั้ง

อุปกรณ์นี้ควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถเอื้อมถึงปลั๊กไฟได้ง่าย
- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้เนื่องจากไฟฟ้ารั่ว

ติดตั้งและปรับระดับอุปกรณ์ไฟฟ้าบนพื้นที่ที่สามารถรับน้ำหนักได้
- มิฉะนั้นอาจทำให้มีการสั่นสะเทือนผิดปกติ เสียงรบกวน หรือมีปัญหากับผลิตภัณฑ์

ติดตั้งอุปกรณ์โดยให้มีระยะห่างจากผนังอย่างเหมาะสม
- มิฉะนั้นอาจเกิดเพลิงไหม้เนื่องจากความร้อนสูงเกินไป

ความสูงขั้นต่ำของพื้นที่ว่างที่ต้องมีเหนือส่วนบนของเตาอบ

คำเตือน สัญลักษณ์คำเตือนร้ายแรงสำหรับไฟฟ้า

นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง
- ถอดปลั๊กไฟและทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง
- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

เสียบปลั๊กสายไฟลงในเต้าเสียบที่ผนังในทิศทางที่เหมาะสม เพื่อให้สายที่จะทำงานต่อชั้น
- ถ้าคุณต่อปลั๊กไฟกับเต้ารับในทางตรงกันข้าม ลวดนำไฟฟ้าภายในสายไฟอาจเสียหายและทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม
- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

ห้ามใช้แรงดึงหรือหักงอสายไฟ
ห้ามบิดหรือผูกปมกับสายไฟ
อย่าแขวนสายไฟไว้กับโลหะ วางของหนักทับสายไฟ เดินสายไฟไว้ระหว่างวัตถุอื่น หรือดันสายไฟเข้าสู่ช่องว่างด้านหลังอุปกรณ์
- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

ห้ามดึงสายไฟ เมื่อถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ
- ถอดปลั๊กไฟด้วยการจับที่ตัวปลั๊ก
- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

เมื่ออุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ

ข้อควรระวัง สัญลักษณ์ข้อควรระวังสำหรับไฟฟ้า

ถอดปลั๊กไฟเมื่อไม่ได้ใช้อุปกรณ์เป็นเวลานาน หรือระหว่างพายุฝนฟ้าคะนอง
- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

คำเตือน สัญลักษณ์คำเตือนร้ายแรงสำหรับการใช้งาน

ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ ห้ามสัมผัสกับอุปกรณ์หรือสายไฟ
- ห้ามใช้พัดลมไฟฟ้า
- อาจเกิดประกายไฟที่ทำให้ระเบิดหรือเพลิงไหม้

โปรดระมัดระวังอย่าให้ประตู เครื่องทำความร้อน หรือส่วนอื่นๆ สัมผัสกับร่างกายขณะปรุงอาหารหรือหลังจากปรุงอาหารเสร็จ
- อาจทำให้เกิดการร้อนลวกได้

★ ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

ขณะที่ขยับที่ทำความร้อน โปรดใช้อุปกรณ์ที่ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ขยับที่ทำความร้อนสวมถุงมือป้องกัน ความร้อนที่มีให้พร้อมกับผลิตภัณฑ์ และโปรดตรวจสอบว่าความร้อนลดลงเพียงพอแล้ว (อย่างน้อย 10 นาทีหลังจากการย่างหรือการปรุงอาหารแบบผสม)

ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก

ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ
สาเหตุ: ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:

- แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
- พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
- โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
- ติดต่อแพทย์

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำเตือน: เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

ห้ามใช้งานอุปกรณ์โดยเด็กหรือบุคคลที่มีความสามารถทางกายภาพ ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล

คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการลวกโปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้

คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

⃠ ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก

- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่

- การต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าอีกครั้งอาจทำให้เกิดประกายไฟและทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

บรรจุภัณฑ์อาจเป็นอันตรายต่อเด็ก โปรดเก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด (ถุงพลาสติก โฟม ฯลฯ) ให้พ้นมือเด็ก

- ถ้าเด็กนำถุงพลาสติกมาสวมศีรษะ อาจทำให้หายใจไม่ออก

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ (รวมถึงเด็ก) ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต น้ำร้อนลวก หรือบาดเจ็บได้

ห้ามใช้กระทะอเนกประสงค์สำหรับเตาไมโครเวฟหรือฟังก์ชันการละลายน้ำแข็ง

- อาจทำให้เกิดประกายไฟหรือเพลิงไหม้

ห้ามใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการปรุงอาหาร

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

เปิดภาชนะที่ปิดสนิท (ขวดอาหารสำหรับทารก ขวดนม ฯลฯ) และเจาะให้อาหารเช่น อาหารที่มีเปลือกหรือถั่ว (ไข่ เชสต์นัท ฯลฯ) เป็นรูด้วยมีดก่อนที่จะปรุง

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดการร้อนลวกหรือบาดเจ็บเนื่องจากอาหารระเบิดออก

ห้ามสัมผัสด้านในของอุปกรณ์หลังจากการปรุงอาหารทันที เนื่องจากภายในอุปกรณ์จะร้อนจัดหลังจากให้ความร้อนเป็นเวลานาน หรือทำความร้อนอาหารปริมาณน้อย ๆ

- อาจทำให้เกิดการร้อนลวกได้

ห้ามใช้ฟอยล์อะลูมิเนียม วัตถุที่เป็นโลหะ (เช่น ภาชนะ ส้อม ฯลฯ) หรือภาชนะที่มีขอบทองหรือเงิน

- อาจทำให้เกิดประกายไฟหรือเพลิงไหม้

ห้ามให้ความร้อนภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ และห้ามใช้ภาชนะเหล่านี้กับฟังก์ชันเตาอบ

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

อย่าให้อาหารสัมผัสกับขดลวดความร้อนขณะที่ปรุงอาหารในเตาอบ

- อาจทำให้เกิดการเพลิงไหม้

อย่าให้ความร้อนกับอาหารมากเกินไป

- อาจทำให้เกิดการเพลิงไหม้

ห้ามให้ความร้อนกับอาหารที่ห่อในกระดาษ เช่น นิตยสารหรือกระดาษหนังสือพิมพ์

- อาจทำให้เกิดการเพลิงไหม้

ห้ามใช้หรือวางสเปรย์หรือวัตถุที่ติดไฟง่ายไว้ใกล้เตาอบ

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือระเบิดได้

ห้ามเปิดประตูเมื่ออาหารในช่องปรุงอาหารไหม้

- ถ้าคุณเปิดประตู ออกซิเจนจะไหลเข้าสู่ภายใน และทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

อย่าสอดนิ้ว สิ่งแปลกปลอม หรือวัตถุที่เป็นโลหะ เช่นเข็มหมุดหรือเข็มในช่องต่างๆ ของอุปกรณ์ ถ้ามีการสอดสิ่งแปลกปลอมในช่องเหล่านี้ ให้ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้าที่ผนัง และติดต่อผู้ให้บริการหรือศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บได้

ห้ามใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป ขวดที่มีคอขวดเล็กอาจแตกระเบิดได้ หากร้อนจนเกินไป

ห้ามอุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง

ห้ามสัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบจนกว่าจะเย็นลงเสียก่อน

ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน

ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาจะตัดพลังงานโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย คุณสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ หลังจากที่พักไว้ประมาณ 30 นาที ขอแนะนำให้วางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบตลอดเวลา น้ำจะดูดซับพลังงานไมโครเวฟไว้ ถ้ามีการเริ่มต้นเตาอบโดยไม่ได้ตั้งใจ

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

ถ้าอุปกรณ์มีน้ำท่วม ให้ตัดไฟฟ้าและการจ่ายน้ำทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

โปรดอย่าซ่อมแซม ถอดประกอบ หรือดัดแปลงเครื่องด้วยตนเอง

- เนื่องจากกระแสไฟฟ้าแรงดันสูงเข้าสู่โครงเครื่อง อาจทำให้มีไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้
- คุณอาจได้รับคลื่นไฟฟ้าแม่เหล็ก
- เมื่อจำเป็นต้องซ่อมแซมหรือติดตั้งอุปกรณ์ซ้ำอีกครั้ง โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ

คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ

ข้อควรระวัง สัญลักษณ์ข้อควรระวังสำหรับการใช้งาน

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้มัดปากถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

อาหารปริมาณน้อยต้องการเวลาในการปรุงหรืออุ่นน้อยกว่า
ถ้าใช้ระยะเวลาปกติอาจทำให้เกิดความร้อนสูงเกินไปและไหม้ได้

คุณอาจได้ยินเสียงคลิก ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)
สาเหตุ: เสียงนี้เป็นการทำงานปกติ เมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า

ห้ามเด็กเล็กใช้งานหรือเล่นกับเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และไม่ควรปล่อยเด็กเล็กไว้ตามลำพังใกล้เตาไมโครเวฟ เมื่อเตาทำงานอยู่ ไม่ควรเก็บหรือซ่อนสิ่งที่เด็กสนใจไว้เหนือเตาอบ

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

โปรดระมัดระวัง เนื่องจากเครื่องดื่มหรืออาหารอาจร้อนจัดหลังจากการให้ความร้อน

- โดยเฉพาะเมื่อป้อนอาหารเด็ก โปรดตรวจสอบว่าอาหารเย็นลงอย่างเพียงพอแล้ว

โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนกับของเหลว เช่น น้ำหรือเครื่องดื่มอื่นๆ

- โปรดคนระหว่างและหลังการปรุง
- หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะที่ลื่นและมีคอแคบ
- นำภาชนะออกหลังจากการให้ความร้อนแล้วอย่างน้อย 30 วินาที
- มิฉะนั้นอาจทำให้อาหารในภาชนะเกิดการระเบิดล้นและทำให้เกิดการลวกได้

อย่าจับอาหารหรือชิ้นส่วนใดๆ ระหว่างหรือหลังจากการปรุงอาหาร

- ใช้ถุงมือกันความร้อน เนื่องจากอาจมีความร้อนจัดและอาจลวกมือ
- ถ้าคุณดึงจานกระเบื้องหรือถาดอเนกประสงค์มาข้างหน้า อาหารอาจหกและอาจลวกมือได้

⊘ เมื่อพื้นผิวแตกร้าว ให้ปิดสวิตช์เปิด/ปิดของอุปกรณ์

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต

อย่าทำให้กระจกของประตูเตาอบเป็นรอยโดยใช้ของแหลม

- อาจทำให้กระจกเสียหายหรือแตก

อย่ายืนบนอุปกรณ์หรือวางสิ่งของ (เช่น ผ้า ผ้าคลุมเตาอบ เทียนที่จุดไฟ บุหรี่ที่ติดไฟ จาน สารเคมี วัตถุที่เป็นโลหะ ฯลฯ) บนอุปกรณ์

- สิ่งของ เช่น ผ้า อาจติดอยู่กับประตู
- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้ หรือปัญหากับผลิตภัณฑ์

อย่าใช้อุปกรณ์ขณะที่มือเปียก

- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

ห้ามพ่นสารระเหย เช่น ยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง

- นอกจากจะเป็นอันตรายต่อมนุษย์แล้ว ยังอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้ หรือมีปัญหากับผลิตภัณฑ์ได้

อย่าใช้แรงกดหรือกระแทกประตูหรือภายในอุปกรณ์มากเกินไป

- อาจทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหายหรือเกิดการบาดเจ็บเนื่องจากคลื่นไฟฟ้ารั่วไหล
- การเหนี่ยวประตูอาจทำให้ผลิตภัณฑ์ร่วงหล่นและทำให้เกิดการบาดเจ็บ
- ถ้าประตูเสียหาย โปรดอย่าใช้อุปกรณ์ และโปรดติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด

อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก

- อาจทำให้ซิงค์หรือกระจกเสียหายได้

ใช้อุปกรณ์หลังจากปิดประตูแล้วเท่านั้น

- ถ้าคุณใช้อุปกรณ์ที่เปื้อนสิ่งแปลกปลอม เช่น เศษอาหาร อาจทำให้เกิดปัญหากับอุปกรณ์ได้

โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อนำวัสดุห่ออาหารออกจากอาหารที่เพิ่งออกจากเตาอบ

- ถ้าอาหารร้อนจัด ไอน้ำร้อนอาจพ่นออกมาเมื่อนำวัสดุห่อออก และอาจลวกร้อนมือได้

โปรดอย่าถอดปลั๊กอุปกรณ์ด้วยการดึงที่สายไฟ ให้จับที่ตัวปลั๊กและดึงออกจากเต้ารับไฟฟ้าตรงๆ

- ความเสียหายที่เกิดขึ้นกับสายไฟอาจทำให้เกิดการลัดวงจร เพลิงไหม้ และ/หรือไฟฟ้าช็อต

อย่าให้ใบหน้าหรือตัวอยู่ใกล้กับอุปกรณ์ขณะที่ปรุงอาหารหรือเมื่อเปิดประตูหลังจากปรุงอาหาร

- โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้อุปกรณ์
- อาจทำให้เกิดการร้อนลวกได้

อย่าวางอาหารหรือของหนักไว้บนประตูขณะที่เปิดประตู

- อาหารหรือวัตถุอาจร่วงหล่นและทำให้เกิดการร้อนลวกหรือบาดเจ็บได้

อย่าทำให้ประตู ภายในเตาอบ หรือจานเย็นลงอย่างรวดเร็วด้วยการราดน้ำระหว่างหรือหลังจากการปรุงอาหาร

- อาจทำให้อุปกรณ์เสียหาย ไอน้ำหรือละอองน้ำอาจทำให้เกิดการร้อนลวกหรือบาดเจ็บ

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

คำเตือน สัญลักษณ์คำเตือนร้ายแรงสำหรับการทำความสะอาด

ห้ามทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยการพ่นน้ำลงบนเครื่องโดยตรง

โปรดอย่าใช้สารเคมีเช่น เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์เพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์

- อาจทำให้สีเปลี่ยน เสื่อมสภาพ เสียหาย เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

ก่อนที่จะทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่อง โปรดถอดปลั๊กของเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟ และนำเศษอาหารออกจากประตูและช่องสำหรับใส่อาหาร

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง

เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ

ระหว่างการทำความสะอาด พื้นผิวอาจร้อนกว่าปกติ และควรระวังอย่าให้เด็กอยู่ใกล้เคียง (เฉพาะรุ่นที่มีการทำความสะอาด)

ต้องขจัดเศษอาหารที่หกค้างอยู่ ก่อนที่จะทำความสะอาด และควรระบุว่าสามารถใส่เครื่องใช้ใดไว้ในเตาอบระหว่างการทำความสะอาดได้ (เฉพาะรุ่นที่มีการทำความสะอาด)

ข้อควรระวัง สัญลักษณ์ข้อควรระวังสำหรับการทำความสะอาด

ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ

การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมากและอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

โปรดระมัดระวังอย่าให้เกิดอันตรายขณะที่ทำความสะอาดอุปกรณ์ (ภายนอก/ภายใน)

- คุณอาจได้รับบาดเจ็บเนื่องจากขอบอุปกรณ์ที่มีความคม

อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยเครื่องทำความสะอาดไอน้ำ

- อาจทำให้เกิดการผุกร่อน

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับประตู (แตกหักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอุปกรณ์ Group 2 Class B ISM คำนิยามของ Group 2 ซึ่งมีอุปกรณ์ ISM ทั้งหมด ซึ่งมีพลังงานความถี่วิทยุที่สร้างขึ้นและ/หรือใช้ในรูปของรังสีแม่เหล็กไฟฟ้า สำหรับการใช้กับวัสดุ และอุปกรณ์ EDM และอุปกรณ์เชื่อมโลหะ สำหรับอุปกรณ์ Class B คืออุปกรณ์ที่เหมาะสำหรับการใช้งานในสถานที่พักอาศัย และในสถานที่ซึ่งเชื่อมต่อกับเครือข่ายพลังงานแรงดันไฟฟ้าต่ำ ซึ่งจ่ายให้กับอาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับการใช้งานในครัวเรือน

สารบัญ

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ 12
12 การติดตั้งเตาอบของคุณ

คุณสมบัติเตาอบ 13
13 การตรวจสอบผลิตภัณฑ์และชิ้นส่วน
13 การตรวจสอบแผงควบคุม
14 อุปกรณ์เสริม

ก่อนที่จะเริ่มต้น 16
16 การติดตั้งเตาอบของคุณ

การใช้เตาอบ 18
18 การใช้โหมดความร้อน
19 การใช้โหมดย่าง
20 การใช้โหมดไมโครเวฟ + ย่าง
21 การใช้โหมดไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน
22 การใช้โหมดปรุงอาหารแบบเซนเซอร์
28 การใช้โหมดปรุงด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์
31 การใช้โหมดปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบกำหนดเอง
33 การใช้โหมดอบเกรียมแบบเซนเซอร์
35 การใช้โหมดอบเกรียมแบบกำหนดเอง
37 การใช้โหมดละลายน้ำแข็งแบบเซนเซอร์
39 การใช้โหมดรักษาความร้อน
41 การใช้โหมดรักษาความร้อนแบบกำหนดเอง
42 การใช้โหมดตรวจสอบน้ำหนัก
43 เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร
44 การใช้โหมดไมโครเวฟ
64 การปิดเสียงเตือน
65 การอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว

การทำความสะอาดและดูแลรักษา 66
66 การทำความสะอาดเตาอบ

การแก้ไขปัญหาและรหัสข้อผิดพลาด 68
68 การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ
68 การแก้ไขปัญหา
70 รหัสข้อผิดพลาด

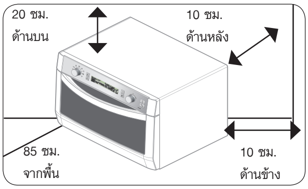
ข้อมูลด้านเทคนิค 71
71 ข้อมูลด้านเทคนิค

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

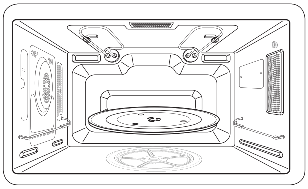
การติดตั้งเตาอบของคุณ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย

- เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



- นำวัสดุที่เป็นบรรจุภัณฑ์ภายในเตาอบออก ติดตั้งวงแหวนรองและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

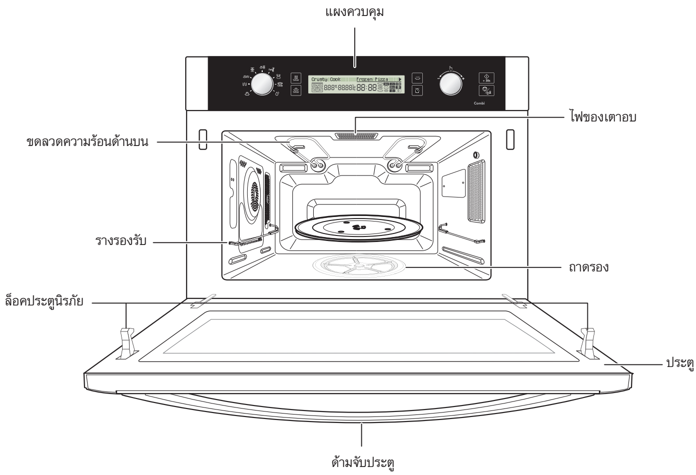


เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

- ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

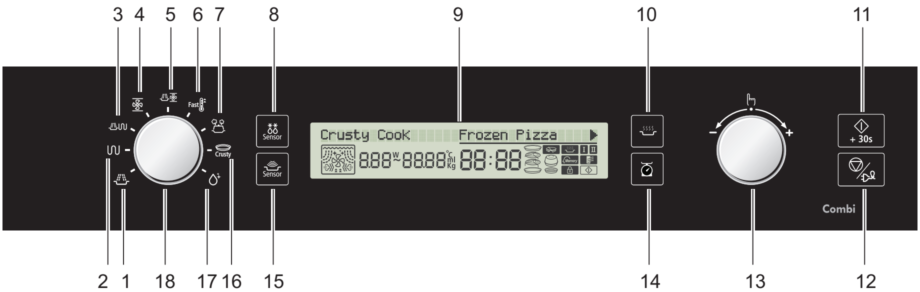
คุณสมบัติเตาอบ

การตรวจสอบผลิตภัณฑ์และชิ้นส่วน



รางรองรับจะใช้สำหรับฟังก์ชันการอบด้วยไอร้อนเป็นหลัก

การตรวจสอบแผงควบคุม

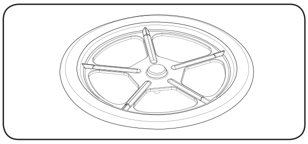


1. โหมดไมโครเวฟ
2. โหมดย่าง
3. โหมดไมโครเวฟ + ย่าง
4. โหมดอบด้วยความร้อน
5. โหมดไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน
6. โหมดอุ่นเตาแบบรวดเร็ว
7. โหมดปรุงด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์
8. ปุ่มละลายน้ำแข็งแบบเซนเซอร์
9. จอแสดงผล
10. ปุ่มรักษาความร้อน
11. ปุ่มเริ่มทำงาน
12. ปุ่มหยุด/ยกเลิก/ประหยัดพลังงาน
13. ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน / ปุ่มตัวเลือก
14. ปุ่มตรวจสอบน้ำหนักน้ำหนัก
15. ปุ่มปรุงอาหารแบบเซนเซอร์
16. โหมดอบเกรียมแบบเซนเซอร์
17. โหมดทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
18. ปุ่มเลือกโหมด

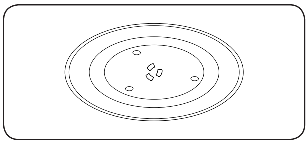
อุปกรณ์เสริม

เตาไมโครเวฟของคุณมาพร้อมกับอุปกรณ์เสริมต่อไปนี้:

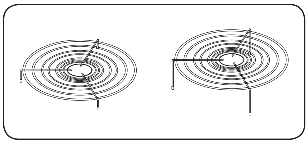
1. **ถาดรอง สำหรับวางเหนือเซนเซอร์น้ำหนักที่ส่วนฐานของเตาอบ**
   - ถาดรองจะเป็นตัวหมุนจานหมุน



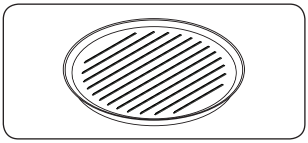
2. **จานหมุน** วางที่กึ่งกลางของถาดรอง
   - จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



3. **ตะแกรงโลหะ** (ตะแกรงสูง, ตะแกรงต่ำ) เพื่อวางบนจานหมุน
   - คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้เพื่ออบอาหารสองจานในเวลาเดียวกัน โดยวางจานเล็กไว้บนจานหมุน และวางจานที่สองบนตะแกรง
   - คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบ ย่าง ใช้ความร้อน และการอบแบบผสม



4. **จานละลายน้ำแข็ง** สำหรับวางกึ่งกลางจานหมุน คุณสามารถใช้จานละลายน้ำแข็งเพื่อละลายอาหารแช่แข็งได้

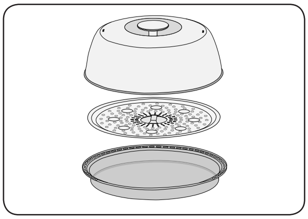


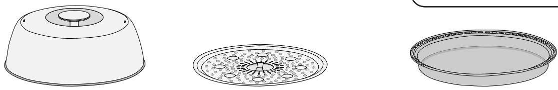
⚠ ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้สำหรับไมโครเวฟ (900 วัตต์) (), ไมโครเวฟ+ย่าง (), ไมโครเวฟ+ความร้อน (), ความร้อน (), ย่าง () ใช้เฉพาะโหมดละลายน้ำแข็งเท่านั้น (โหมดละลายน้ำแข็งอัตโนมัติแบบเซนเซอร์ และไมโครเวฟ 100 วัตต์/180 วัตต์)

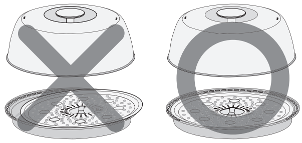
5. ถาดนึ่ง สำหรับวางบนจานหมุน

- ถาดนึ่งใช้สำหรับปรุงอาหารแบบนึ่ง





ฝาปิดสเตนเลส ถาดนึ่ง จานนึ่ง



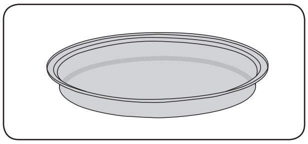
ข้อควรระวัง!!

- ห้ามใช้ถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์นี้กับผลิตภัณฑ์ในรุ่นอื่น
  อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือความเสียหายร้ายแรงต่อผลิตภัณฑ์
- ห้ามใช้ถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์โดยไม่มีน้ำหรืออาหารภายใน
  เมื่อใช้ถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์นี้ โปรดเทน้ำอย่างน้อย 500 มล. ก่อนที่จะใช้ หากน้ำมีปริมาณน้อยกว่า 500 มล. อาจทำให้การปรุงอาหารไม่สมบูรณ์ หรืออาจทำให้เกิดไฟติดหรือความเสียหายร้ายแรงต่อผลิตภัณฑ์
- โปรดใช้ความระมัดระวังขณะที่นำภาชนะออกจากภายในถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว เนื่องจากจะมีความร้อนสูง
- ควรใช้ถาดนึ่งเฉพาะในโหมดปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์หรือไมโครเวฟเท่านั้น
- โปรดติดตั้งฝาปิดของถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์เพื่อให้พอดีกับจานนึ่ง

  ไข่หรือเชสต์นัทจะระเบิด ถ้าไม่ใส่ฝาและจานตามที่แนะนำในคู่มือคำแนะนำ

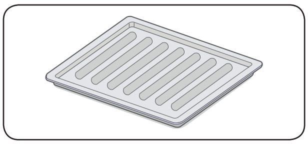
6. จานอบเกรียม

- จานรองนี้ใช้สำหรับอบอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลือง ในการอบอาหารแบบไมโครเวฟ+ย่าง และไมโครเวฟ+ความร้อน และทำให้แป้งของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซ่ากรอบ

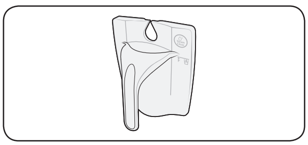


7. ถาดสี่เหลี่ยม

ข้อควรระวัง
- ห้ามใช้สำหรับไมโครเวฟ (), ไมโครเวฟ+ย่าง () และไมโครเวฟ+ความร้อน () เพื่อป้องกันการเปิดประกายไฟ



8. ถ้วยน้ำสำหรับทำความสะอาด เพื่อวางไว้ที่ด้านขวาของเตาอบ



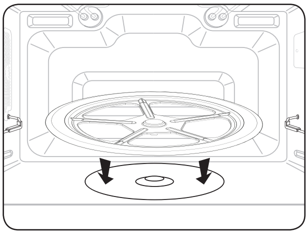
ก่อนที่จะเริ่มต้น

เสียบปลั๊กเตาอบ จอแสดงผลจะไม่แสดงข้อมูลใดๆ ในขณะนี้
เปิดประตู จอแสดงผลจะกะพริบและแสดง “0” ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว
เตาอบมีโหมดประหยัดพลังงาน สำหรับรายละเอียด
เตาอบจะใช้โหมดประหยัดพลังงานหลังจากที่ไม่ได้ใช้งานเป็นเวลา 5 นาที ขณะที่อยู่ในโหมดประหยัดพลังงาน หน้าจอจะกะพริบและไม่สามารถใช้เตาอบได้
ถ้าต้องการออกจากโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดประตู หน้าจอจะแสดง “0” ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

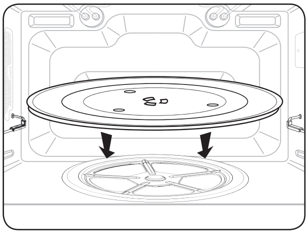
การติดตั้งเตาอบของคุณ

การติดตั้งเตาไมโครเวฟของคุณ

1. วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบเสมอกัน และเสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบที่ลงกราวด์ โปรดวางตำแหน่งเตาไมโครเวฟให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นระยะอย่างน้อยสี่นิ้วจากด้านหลัง ด้านบน และด้านข้างของเตา
2. เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านล่างของประตู
3. เช็ดด้านในของเตาอบด้วยผ้าหมาด
4. วางถาดรองในร่องที่จุดกึ่งกลางของเตาอบ



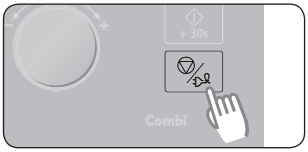
5. วางจานหมุนให้แน่นหนาที่กึ่งกลางของถาดรอง



การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน

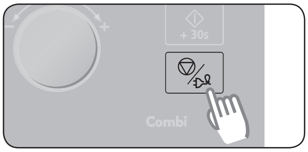
เตาอบมีโหมดประหยัดพลังงาน ซึ่งจะช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบ

- เตาอบจะใช้โหมดประหยัดพลังงานหลังจากที่ไม่ได้ใช้งานเป็นเวลา 5 นาที ขณะที่อยู่ในโหมดประหยัดพลังงาน หน้าจอจะกะพริบและไม่สามารถใช้เตาอบได้
- ถ้าต้องการออกจากโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดประตู หน้าจอจะแสดง “0” ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว
- ถ้าต้องการใช้โหมดประหยัดพลังงาน ให้กดปุ่ม **ยกเลิก/หยุด/ประหยัดพลังงาน** เป็นเวลา 3 วินาที

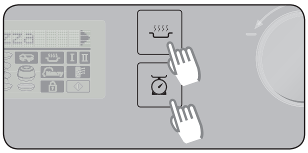


การตั้งค่าภาษา

1. กดปุ่ม **ยกเลิก/หยุด/ประหยัดพลังงาน** สำหรับการแสดงผลสแตนด์บาย

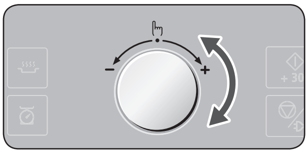


2. กดปุ่ม **รักษาความร้อน** และ **คำแนะนำน้ำหนัก** พร้อมกัน

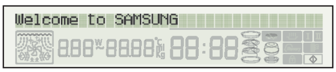


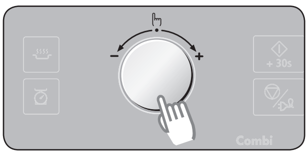
3. ตั้งค่าภาษาด้วยการหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**
(English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski-> Русский)





4. กดปุ่ม **ตัวเลือก** เพื่อตั้งค่าภาษา ถ้าดำเนินการสำเร็จ คุณจะพบข้อความ “Welcome to Samsung” (ยินดีต้อนรับสู่ Samsung) บนหน้าจอเป็นเวลา 2 วินาที

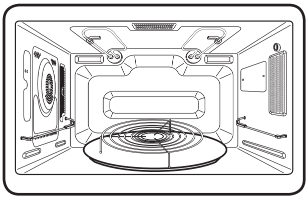


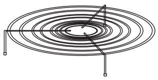


การใช้งานเตาอบ

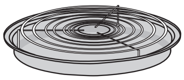
การใช้โหมดความร้อน

อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนสองจุดที่ด้านบน และขดลวดไอร้อนหนึ่งจุดที่ด้านล่าง และพัดลมด้านข้างจะกระจายความร้อนให้สม่ำเสมอ วางตะแกรงต่ำหรือตะแกรงต่ำ + จานอบเกรียมบนจานหมุนถาดสี่เหลี่ยมจะวางบนรางรองรับ

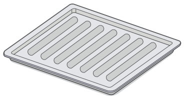




ตะแกรงต่ำ



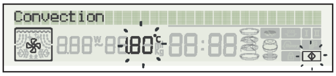
ตะแกรงต่ำ + จานอบเกรียม

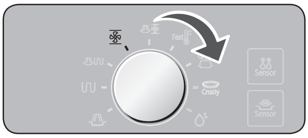


ถาดสี่เหลี่ยม

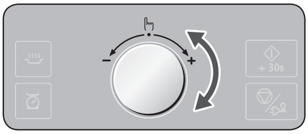
การตั้งค่าการอบความร้อน ( )

1. หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปยังตำแหน่งโหมดความร้อน

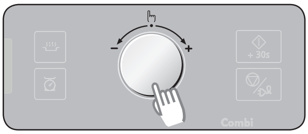




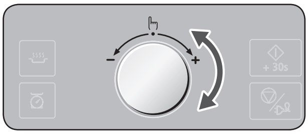
2. หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** ไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ (เริ่มต้น: 180 °C)



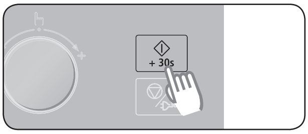
3. กดปุ่ม **ตัวเลือก** เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ



4. ตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** (สูงสุด 90 นาที)
   - ถ้าคุณไม่ตั้งค่าเวลาปรุงอาหาร เตาอบจะทำงานในโหมดอุ่นเตาอบ (สูงสุด 90 นาที)



5. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**
   - สัญญาณอุณหภูมิ (°C) บนจอแสดงผลจะสว่างขึ้นและสัญญาณจะกะพริบหลังจากถึงอุณหภูมิที่กำหนด



ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่า **เวลาปรุงอาหาร** และ **อุณหภูมิ** ได้

- เวลาปรุงอาหาร: หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**
- อุณหภูมิ : กดปุ่ม **ตัวเลือก** จากนั้นหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**

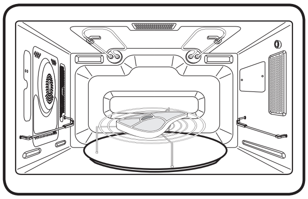
ในการตั้งค่าโหมดความร้อน ขดลวดความร้อนด้านบนและขดลวดไอร้อนจะเปิดและปิดสลับกันไปตลอดการปรุง เพื่อควบคุมอุณหภูมิ

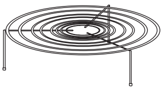
ข้อมูลสำคัญ

1. โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
2. เมื่อใช้โหมดเตาอบ โปรดตรวจสอบว่าจานอบที่เป็นแก้วนั้นเหมาะกับอุณหภูมิการอบ 40 - 230 °C

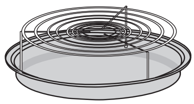
การใช้โหมดย่าง

อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน (ตำแหน่งแนวนอน) สำหรับการย่าง เปิดประตูเตาอบและวางอาหารบนตะแกรง





ตะแกรงสูง

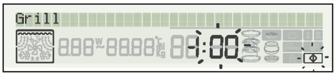


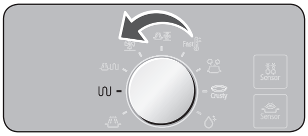
ตะแกรงสูง + จานอบเกรียม

การตั้งค่าการย่าง ( )

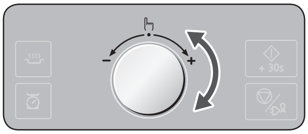
การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ

1. หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปยังตำแหน่งโหมดย่าง

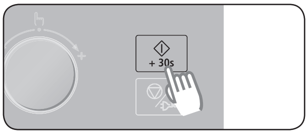




2. ตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** (เวลาปรุงอาหารสูงสุดคือ 90 นาที)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

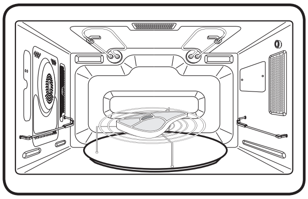


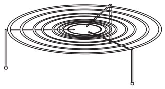
ข้อมูลสำคัญ

1. โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
2. ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

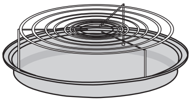
การใช้โหมดไมโครเวฟ + ย่าง

อาหารได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน ผสมกับพลังงานไมโครเวฟหนึ่งรอบ สำหรับการย่าง เปิดประตูเตาอบและวางอาหารบนตะแกรง ห้ามใช้ถาดสี่เหลี่ยมสำหรับโหมดย่างแบบผสม

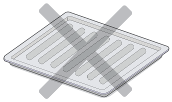




ตะแกรงสูง



ตะแกรงสูง + จานอบเกรียม

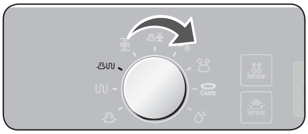


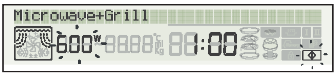
⚠ ถาดสี่เหลี่ยม

การตั้งค่าไมโครเวฟ + ย่าง ( )

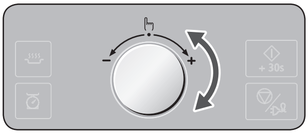
คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

1. หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปยังตำแหน่งโหมดไมโครเวฟ + ย่าง

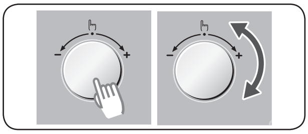




2. ตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** (เวลาปรุงอาหารสูงสุดคือ 90 นาที)

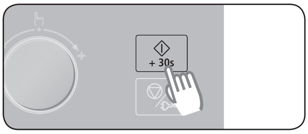


3. ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนระดับพลังงาน ให้กดปุ่ม **ตัวเลือก** จากนั้นเลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**
- เริ่มต้น: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

ผลลัพธ์: เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับกะพริบ “End” (สิ้นสุด) สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง



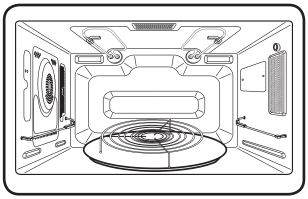
คุณสามารถเปลี่ยนเวลาการปรุงและระดับพลังงานได้ระหว่างการปรุงอาหาร
- เวลาปรุงอาหาร: หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**
- ระดับพลังงาน: กดปุ่ม **ตัวเลือก** จากนั้นหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**

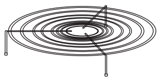
ข้อมูลสำคัญ

1. โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน
2. โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
3. ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

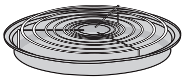
การใช้โหมดไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน

อาหารได้รับความร้อนจากการย่างแบบคู่และขดลวดความร้อนแบบไอร้อน ผสมกับพลังงานไมโครเวฟ และพัดลมด้านข้างจะกระจายความร้อนให้สม่ำเสมอ วางตะแกรงต่ำหรือตะแกรงต่ำ + จานอบเกรียมบนจานหมุน ห้ามใช้ถาดสี่เหลี่ยมสำหรับโหมดความร้อนแบบผสม

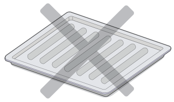




ตะแกรงต่ำ



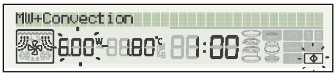
ตะแกรงต่ำ + จานอบเกรียม

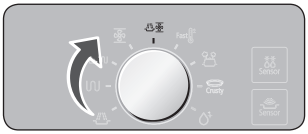


⚠ ถาดสี่เหลี่ยม

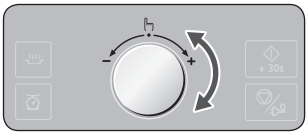
การตั้งค่าไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน ( )

1. หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปยังตำแหน่งโหมดไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน

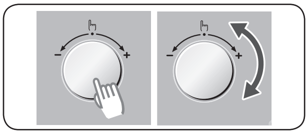




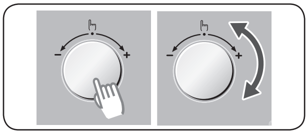
2. ตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** (เวลาปรุงอาหารสูงสุดคือ 90 นาที)



3. ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนระดับพลังงาน ให้กดปุ่ม **ตัวเลือก** จากนั้นเลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**
   - เริ่มต้น: 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W

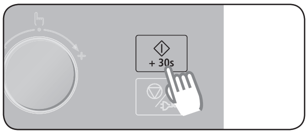


4. ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนอุณหภูมิ ให้กดปุ่ม **ตัวเลือก** จากนั้นเลือกอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** (40-210 °C)
   - เริ่มต้น: 180 °C
   - 40-210 °C



5. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

ผลลัพธ์: เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับกะพริบ “End” (สิ้นสุด) สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง



คุณสามารถเปลี่ยนเวลาการปรุงและระดับพลังงานได้ระหว่างการปรุงอาหาร

- เวลาปรุงอาหาร: หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**
- ระดับพลังงาน: กดปุ่ม **ตัวเลือก** จากนั้นหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**

ข้อมูลสำคัญ

1. โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน
2. โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
3. ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

การใช้โหมดปรุงอาหารแบบเซนเซอร์

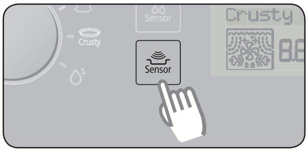
โปรแกรมการปรุงอาหารแบบเซนเซอร์ยี่สิบห้าแบบมีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้า โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

คุณสามารถปรับโหมดปรุงอาหารแบบเซนเซอร์ได้ด้วยการหมุนปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน

1. กดปุ่ม **ปรุงอาหารแบบเซนเซอร์**

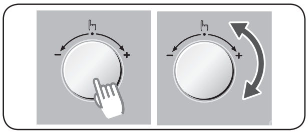
- ถ้ามีไอคอน '▶' ในจอแสดงผล หมายถึงการเข้าสู่ขั้นตอนถัดไป ถ้ามีไอคอน '◀' ในจอแสดงผล คุณสามารถกลับสู่ขั้นตอนก่อนหน้า



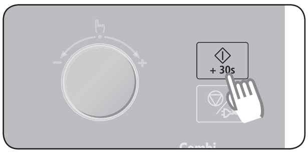


2. ตั้งค่าประเภทการปรุงและอาหารด้วย **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** และกดปุ่ม **ตัวเลือก**

- ถ้าจอแสดงผลแสดงข้อความ 'Check the weight range' (ตรวจสอบช่วงน้ำหนัก) ให้ตรวจสอบคำแนะนำ



3. ถ้าจอภาพแสดงไอคอนเริ่มทำงาน (◇) ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** เครื่องจะคำนวณเวลาปรุงอาหารตามเซนเซอร์น้ำหนักหรือเซนเซอร์แก๊ซ (ถ้าเครื่องแสดงข้อความให้กลับด้าน ให้พลิกอาหารกลับด้านและกดปุ่มเริ่มทำงาน)



ผลลัพธ์: เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับแสดงข้อความ "Ready. Enjoy your meal. End" (พร้อมแล้ว ขอให้รับประทานให้อร่อย เสร็จสิ้น) จากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนสามครั้งต่อนาที



ถ้าคุณตัดสินใจรายการปรุงอาหารขั้นสุดท้ายแล้ว ไอคอน '▶' จะหายไปและแสดงไอคอนเริ่มทำงานแบบกะพริบ (◇) ในกรณีที่ต้องใช้อุปกรณ์เสริม เครื่องจะแสดงไอคอนอุปกรณ์เสริมเพื่อความสะดวก

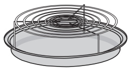
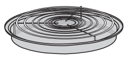
ไม่สามารถใช้โปรแกรมเซนเซอร์เมื่อเตาอบร้อน ถ้าข้อความ "NOW COOLING" (กำลังระบายความร้อน) ปรากฏในจอแสดงผล พัดลมจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อลดความร้อนในเตาอบ ตลอดเวลาที่ข้อความ "NOW COOLING" (กำลังระบายความร้อน) ยังปรากฏในจอแสดงผล มิฉะนั้นการระบายความร้อนอาจใช้เวลานานขึ้น ในเวลาที่เร่งด่วน ให้ปรุงอาหารด้วยตนเอง เลือกระดับพลังงาน อุณหภูมิ และเวลาปรุงอาหารที่ถูกต้อง

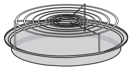
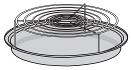
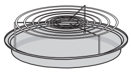
คุณสมบัติการปรุงแบบเซนเซอร์

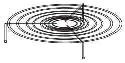
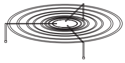
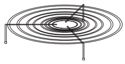
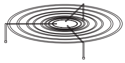
ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมปรุงอาหารแบบเซนเซอร์ 25 โปรแกรม ประกอบด้วยปริมาณ เวลาพักอาหารหลังการปรุง และคำแนะนำที่ควรทราบ เวลาปรุงอาหารและระดับพลังงานจะถูกตั้งโปรแกรมไว้ให้คุณพร้อมแล้ว ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหาร		ปริมาณอาหาร	จาน/อุปกรณ์เสริม	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อุ่นอาหาร					
เครื่องดื่ม กาแฟ นม ชา, น้ำ (อุณหภูมิห้อง)		150-250 กรัม (1 ถ้วยหรือ 1 แก้วกาแฟ)	ถ้วยหรือแก้วกระเบื้อง	1-2	รินเครื่องดื่มในถ้วยกระเบื้อง และอุ่นโดยไม่ต้องปิดฝา วางตรงกลางของจานหมุน พักถ้วยไว้ในเตาไมโครเวฟ คนเครื่องดื่มก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม)
อาหารปรุงสำเร็จ	**อาหารปรุงสำเร็จแช่เย็น**	300-500 กรัม	จานสำหรับไมโครเวฟ	3	วางอาหารในจานกระเบื้องและปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางอาหารตรงกลางของจานหมุน โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)
	อาหารปรุงสำเร็จแช่แข็ง (-18 °C)	300-500 กรัม	จานสำหรับไมโครเวฟ	3-4	เจาะฟิล์มที่ปิดอาหารให้เป็นรู วางอาหารตรงกลางของจานหมุน โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)

อาหาร		ปริมาณอาหาร	จาน/อุปกรณ์เสริม	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ซุป/ซอส	**ซุป/ซอสแช่เย็น**	300-500 กรัม	จานสำหรับไมโครเวฟ	2-3	เทในถ้วยซุปก้นลึก หรือชาม และปิดด้วยฝาพลาสติกระหว่างการอบ วางอาหารตรงกลางของจานหมุน ค่อยๆ คนก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร
	ซุป/ซอสแช่แข็ง (-18 °C)	300-500 กรัม	จานสำหรับไมโครเวฟ	2-3	เจาะฟิล์มของซุปแช่แข็งและวางที่ตรงกลางของจานหมุน วางอาหารตรงกลางของจานหมุน ค่อยๆ คนก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร
เครื่องเคียง					
ผัก	**บร็อคโคลี่**	200-600 กรัม	จานสำหรับไมโครเวฟ	1-2	ล้างทำความสะอาดบร็อคโคลี่และหั่นเป็นช่อๆ ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ
	แครอท	200-600 กรัม	จานสำหรับไมโครเวฟ	1-2	ล้างทำความสะอาดแครอทและฝานออกเป็นชิ้นๆ เท่ากัน ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ
	ถั่ว	200-600 กรัม	จานสำหรับไมโครเวฟ	1-2	ล้างทำความสะอาดถั่วลันเตา (เป็นฝัก) ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ

อาหาร		ปริมาณอาหาร	จาน/อุปกรณ์เสริม	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
มันฝรั่ง	**มันฝรั่งปอกเปลือก**	400-800 กรัม	จานสำหรับไมโครเวฟ	2-3	ล้างและปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 45-60 มล. (3-4 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา
	มันฝรั่งอบ	200 กรัม-1.0 กก.		3-5	ทำความสะอาดมันฝรั่ง และใช้ส้อมเจาะเปลือก ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว วางมันฝรั่ง (หัวละประมาณ 200 กรัม) เคียงข้างกันบนตะแกรงต่ำ วางตะแกรงบนจานอบเกรียม
ข้าว		200-400 กรัม	จานสำหรับไมโครเวฟ	5-10	ใช้ข้าวขาวนึ่งทั้งเปลือกและเพิ่มน้ำเย็นสองเท่า ใส่ในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา
เนื้อ / เป็ดไก่ / ปลา					
เนื้อวัว	**สเต็กเนื้อ สุกน้อย ปานกลาง สุก**	300-800 กรัม		-	วางเนื้อสเต็กเคียงข้างกันบนตะแกรงสูง วางตะแกรงบนจานอบเกรียมพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อปรุงอาหาร
	เนื้อวัว/แกะ สุกน้อย ปานกลาง สุก	800 กรัม-1.5 กก.		5-10	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ/เนื้อแกะ และใส่เครื่องปรุง (ใส่เฉพาะพริกไทย และเติมเกลือเมื่อย่างเสร็จแล้ว) วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยให้ด้านมันอยู่ข้างล่าง วางตะแกรงบนจานอบเกรียม พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือนจากเตาอบหลังจากย่าง และระหว่างเวลาพักอาหาร ควรห่อเนื้อย่างด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พักอาหารไว้จนกว่าจะได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

อาหาร		ปริมาณอาหาร	จาน/อุปกรณ์เสริม	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ไก่	**ไก่เป็นชิ้น**	500 กรัม-1.2 กก.		2	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่แช่เย็น วางด้านที่เป็นหนังลงบนตะแกรงสูง วางตะแกรงบนจานอบเกรียม พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อปรุงอาหาร
	ไก่ทั้งตัว	1.1 กก.-1.7 กก.		5	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่แช่เย็น วางด้านหน้าอกลง ที่กลางตะแกรงต่ำ วางตะแกรงบนจานอบเกรียม พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อปรุงอาหาร
ปลา	**ปลาย่าง**	300-800 กรัม		3	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาเคียงข้างกันโดยสลับหัวและหางไว้บนตะแกรงสูง วางตะแกรงบนจานอบเกรียม พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อปรุงอาหาร
	ชิ้นเนื้อปลาย่าง	300-800 กรัม		3	วางชิ้นเนื้อปลาแซลมอนเรียงกันบนตะแกรงสูง วางตะแกรงบนจานอบเกรียม พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อปรุงอาหาร

อาหาร	ปริมาณอาหาร	จาน/อุปกรณ์เสริม	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำเร็จ				
มินิพิซซ่าแช่แข็ง (-18 °C)	100-400 กรัม		-	วางชิ้นมินิพิซซ่าแช่แข็งเรียงเป็นวงกลมบนตะแกรงต่ำ
ลาซาญญ่าแช่แข็ง (-18 °C)	400-800 กรัม	จานสำหรับไมโครเวฟ 	3-4	วางลาซาญญ่าแช่แข็งในจานไพเร็กซ์หรือจานกระเบื้องที่มีขนาดเหมาะสม วางจานบนตะแกรงต่ำ
ขนมปังแช่แข็ง (-18 °C)	100-400 กรัม		3-5	วางขนมปังก้อนแช่แข็งเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ
เค้กแช่แข็ง (-18 °C)	400 กรัม-1.2 กก.	++ 	5-25	วางเค้กแช่แข็งหนึ่งชิ้นไว้กึ่งกลาง วางชิ้นเค้กแช่แข็งหลายชิ้นไว้เคียงข้างกันบนตะแกรงต่ำเมื่อใช้การอบด้วยไอร้อน เค้กจะร้อนและเหลืองกรอบ โปรแกรมนี้เหมาะกับเค้ก (กลม) และเค้กเป็นชิ้น เช่น ฟรุตเค้กที่มีหน้า เค้กหน้าผลไม้ มัฟฟิน ไม่เหมาะกับเค้กที่มีไส้ครีมและเค้กหน้าช็อกโกแล็ต

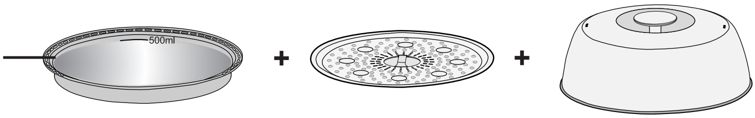
การใช้โหมดปรุงด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์

คุณสมบัติการปรุงด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์จะมีการกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งค่าไว้แล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับโปรแกรมปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์ที่ต้องการได้ด้วยการหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**

ขั้นแรก ให้วางถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์ (ใส่อาหาร) ที่กึ่งกลางจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

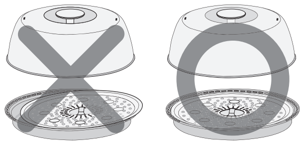
การใช้ภาชนะ (ถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์)

น้ำ 500 มล.



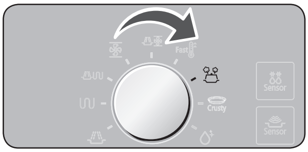
จานรอง ถาดนึ่ง ฝาปิดสเตนเลส

⚠ **ข้อควรระวัง**

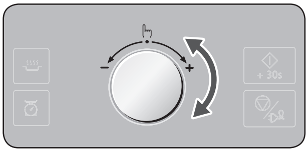


1. หมุนปุ่มเลือกโหมดไปที่ตำแหน่ง **ปรุงด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์**



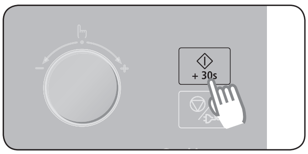


2. ตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยหมุนปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน (โปรดดูที่หน้า 29 ถึง 30)
   - ถ้าจอแสดงผลแสดงข้อความ 'Check the weight range' (ตรวจสอบช่วงน้ำหนัก) ให้ตรวจสอบคำแนะนำ



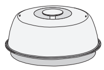
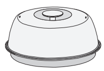
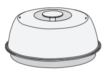
3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (ระหว่างการปรุงอาหาร เตาจะใช้เซนเซอร์แก๊ซอัตโนมัติ)

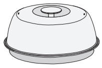
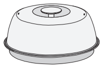
ผลลัพธ์: เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับแสดงข้อความ "Ready. Enjoy your meal. End" (พร้อมแล้ว ขอให้รับประทานให้อร่อย เสร็จสิ้น) จากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนสามครั้งต่อนาที



คุณสมบัติการปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์ 5 โปรแกรม ประกอบด้วยปริมาณ เวลาพักอาหารหลังการปรุง และคำแนะนำที่ควรทราบ เวลาปรุงอาหารและระดับพลังงานจะถูกตั้งโปรแกรมไว้ให้คุณพร้อมแล้ว โปรแกรมเหล่านี้สามารถใช้พร้อมกับอุปกรณ์เสริมสำหรับการนึ่งเท่านั้น ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กก.)	อาหาร	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักหั่นเป็นแว่น	200-500 กรัม	 เติมน้ำเย็น 500 มล.	-	ล้างผักให้สะอาด ตัดเป็นแว่นหรือชิ้นเท่าๆ กัน เทน้ำ ½ ลิตรในจานรองของถาดนึ่ง วางจานลงในถาดนึ่ง เพิ่มผักและปิดด้วยฝาสเตนเลส วางถาดนึ่งบนจานหมุน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับผักชิ้นปานกลาง เช่น บร็อคโคลี่ ดอกกะหล่ำ และแครอทฝานบางๆ
ผักชิ้นใหญ่	200-800 กรัม	 เติมน้ำเย็น 500 มล.	-	ล้างและทำความสะอาดผัก เทน้ำ ½ ลิตร ในจานรองของถาดนึ่ง วางจานลงในถาดนึ่ง เพิ่มผักและปิดด้วยฝาสเตนเลส วางถาดนึ่งบนจานหมุน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับผักทั้งชิ้น เช่น ข้าวโพดทั้งฝัก อาร์ติโชค ดอกกะหล่ำทั้งหัว มันฝรั่งหัวเล็ก และกะหล่ำปลีหั่นสี่ส่วน
ชิ้นเนื้อปลา	100-600 กรัม	 เติมน้ำเย็น 500 มล.	-	ล้างทำความสะอาดเนื้อปลา (ฟิเลต์) เทน้ำ ½ ลิตร ในจานรองของถาดนึ่ง วางจานรองในถาดนึ่ง จากนั้นวางฟิเลต์เนื้อปลาไว้เคียงข้างกัน คุณสามารถเติมเกลือ เครื่องเทศ และน้ำมะนาว 1-2 ช้อนโต๊ะได้ตามชอบ ปิดด้วยฝาครอบสแตนเลสสี่เหลี่ยม วางถาดนึ่งบนจานหมุน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับฟิเลต์เนื้อปลาเช่น โรสฟิช พอลแล็ค และปลาค้อด

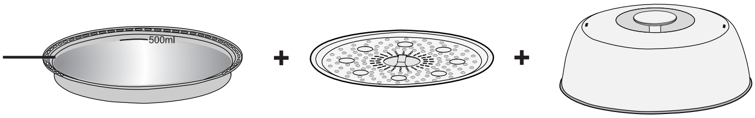
อาหาร	ปริมาณอาหาร (กก.)	อาหาร	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ไข่ต้ม	100-500 กรัม	 เติมน้ำเย็น 500 มล.	1-2	เทน้ำ ½ ลิตร ในจานรองของถาดนึ่ง วางจานรองในถาดนึ่ง เจาะไข่สด 3-8 ฟอง น้ำหนักประมาณ 60 กรัม (ขนาดกลาง) และวางในช่องเล็กๆ ในถาด ปิดด้วยฝาสเตนเลสและวางถาดนึ่งไว้บนจานหมุน หลังจากนึ่ง ให้พักอาหาร 2-5 นาที
มันฝรั่งหั่นลูกเต๋า	100-500 กรัม	 เติมน้ำเย็น 500 มล.	1-2	ล้างและปอกเปลือกมันฝรั่ง หั่นมันฝรั่งเป็นชิ้นเท่าๆ กัน เทน้ำ ½ ลิตร ในจานรองของถาดนึ่ง วางจานลงในถาดนึ่ง วางมันฝรั่งให้กระจายสม่ำเสมอ และปิดด้วยฝาสเตนเลส วางถาดนึ่งบนจานหมุน

การใช้โหมดปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบกำหนดเอง

คุณสามารถใช้ถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์เพื่อปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์ และยังสามารถปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบกำหนดเอง โดยดูจากตารางการปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบกำหนดเองด้านขวา
ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบกำหนดเอง (หน้า 50-51)
โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง
ขั้นแรก ให้วางถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์ (ใส่อาหาร) ที่กึ่งกลางจานหมุน
จากนั้น ปิดประตู

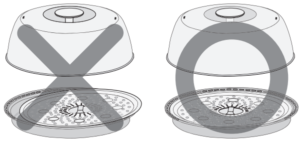
การใช้ภาชนะ

น้ำ 500 มล.

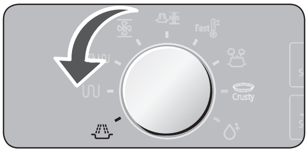


จานรอง ถาดนึ่ง ฝาปิดสเตนเลส

ข้อควรระวัง

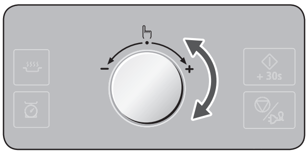


1. หมุนปุ่มเลือกโหมดไปยังตำแหน่งโหมด **ไมโครเวฟ**

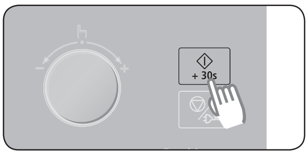


ผลลัพธ์: สัญลักษณ์ 900 W (กำลังการปรุงอาหารสูงสุด) จะปรากฏ: เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมด้วยการหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** อีกครั้งจนกระทั่งกำลังวัตต์ที่ต้องการปรากฏ ตั้งค่าระดับกำลังไฟ (900 W) ตามที่ระบุในคู่มือการปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบกำหนดเองในหน้า 50-51

2. เลือกเวลาการปรุงอาหารโดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** ตามต้องการ ตั้งค่าเวลาการปรุงอาหารโดยอ้างอิงเวลาการปรุงอาหารในคู่มือการปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบกำหนดเองใน **หน้า 50-51**



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**



ผลลัพธ์ : ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน

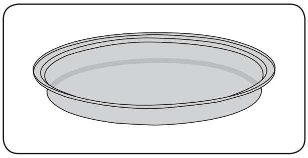
- เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง
- เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
- เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ข้อควรระวัง!!

- ห้ามใช้ถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์นี้กับผลิตภัณฑ์ในรุ่นอื่น
  อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือความเสียหายร้ายแรงต่อผลิตภัณฑ์
- ห้ามใช้ถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์โดยไม่มีน้ำหรืออาหารภายใน
  เมื่อใช้ถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์นี้ โปรดเทน้ำอย่างน้อย 500 มล. ก่อนที่จะใช้ หากน้ำมีปริมาณน้อยกว่า 500 มล. อาจทำให้การปรุงอาหารไม่สมบูรณ์ หรืออาจทำให้เกิดไฟติดหรือความเสียหายร้ายแรงต่อผลิตภัณฑ์
- โปรดใช้ความระมัดระวังขณะที่นำภาชนะออกจากภายในถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว เนื่องจากจะมีความร้อนสูง
- โปรดติดตั้งฝาปิดของถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์เพื่อให้พอดีกับจานนึ่ง ไข่หรือเชสต์นัทจะระเบิด ถ้าไม่ใส่ฝาและจานตามที่แนะนำในคู่มือคำแนะนำ

วิธีทำความสะอาดจานรองนึ่ง

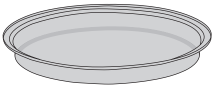
ทำความสะอาดจานรองนึ่งด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด
ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าเสียหาย



จานรองนึ่งนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

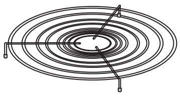
การใช้โหมดอบเกรียมแบบเซนเซอร์

โดยทั่วไปแล้วการทำอาหารในเตาไมโครเวฟ โดยใช้การย่างหรือพลังงานไมโครเวฟในโหมดการย่าง/การอบด้วยความร้อน ด้านล่างของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซ่ามักจะนิ่มเกินไป การใช้จานอบเกรียมของ ซัมซุงจะช่วยทำให้อาหารประเภทนี้กรอบหรือเกรียม จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย



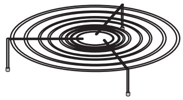
จานอบเกรียม

\+



ตะแกรงต่ำ

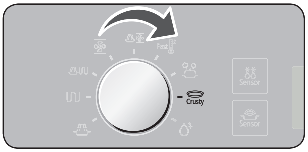
หรือ



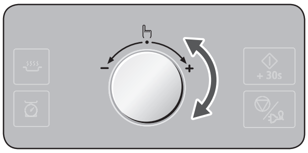
ตะแกรงสูง

1. หมุนปุ่มเลือกโหมดไปที่ตำแหน่งโหมด **อบเกรียมแบบเซนเซอร์**

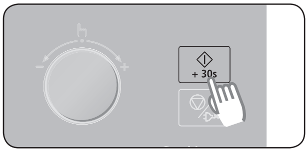


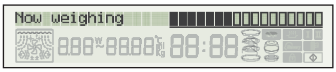


2. ตั้งค่ารายการปรุงอาหารโดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** (โปรดดูที่หน้า 34)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** จากนั้นเตาอบจะเริ่มต้นการตรวจหาน้ำหนักโดยอัตโนมัติ (ถ้าคุณกดยกเลิกระหว่างการตรวจหาน้ำหนัก จอแสดงผลจะกลับไปสู่ขั้นตอนก่อนหน้า)





4. จอแสดงผลจะแสดงเวลาปรุงและน้ำหนักโดยประมาณ จากนั้นเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ

ผลลัพธ์: เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือน พร้อมกับแสดงข้อความ "Ready. Enjoy your meal. End" (พร้อมแล้ว ขอให้รับประทานให้อร่อย เสร็จสิ้น) จากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนสามครั้งต่อนาที

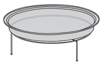
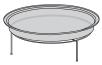
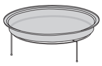
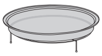
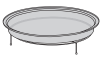


จอแสดงผลแสดงไอคอนอุปกรณ์เสริมเพื่อความสะดวกของคุณ

ไม่สามารถใช้โปรแกรมเซนเซอร์เมื่อเตาอบร้อน ถ้าข้อความ "NOW COOLING" (กำลังระบายความร้อน) ปรากฏในจอแสดงผล พัดลมจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อลดความร้อนในเตาอบ ตลอดเวลาที่ข้อความ "NOW COOLING" (กำลังระบายความร้อน) ยังปรากฏในจอแสดงผล มิฉะนั้น การระบายความร้อนอาจใช้เวลานานขึ้น ในเวลาที่เร่งด่วน ให้ปรุงอาหารด้วยตนเอง เลือกระดับพลังงาน อุณหภูมิ และเวลาปรุงอาหารที่ถูกต้อง

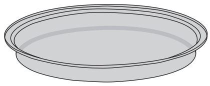
คุณสมบัติการอบเกรียมแบบเซนเซอร์

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอบเกรียมแบบเซนเซอร์ 5 โปรแกรม
ประกอบด้วยปริมาณ เวลาพักอาหารหลังการปรุง และคำแนะนำที่ควรทราบ
เวลาปรุงอาหารและระดับพลังงานจะถูกตั้งโปรแกรมไว้ให้คุณพร้อมแล้ว
โปรดวางจานอบเกรียมและตะแกรงไว้กลางเตาอบเสมอ
ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

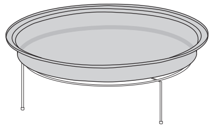
อาหาร	ปริมาณอาหาร (กก.)	อุปกรณ์เสริม	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
พิซซ่าแช่แข็ง	200-500 กรัม		-	วางพิซซ่าในจานอบเกรียมบนตะแกรงสูงที่กลางจานหมุน
มันฝรั่งทอดแช่แข็งสำหรับเตาอบ	200-500 กรัม		-	วางมันฝรั่งทอดแช่แข็งให้เสมอกันในจานอบเกรียมบนตะแกรงสูงที่กลางจานหมุน พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อดำเนินการต่อ
มันฝรั่งหั่นเสี้ยว	200-400 กรัม		1-2	หั่นมันฝรั่งเป็นเสี้ยวหรือลูกเต๋าเท่าๆ กัน ใช้แปรงทาน้ำมัน เกลือ และเครื่องเทศให้ทั่ว วางชิ้นมันฝรั่งในจานอบเกรียมบนตะแกรงสูงที่กลางจานหมุน พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อดำเนินการต่อ
คีช	400-800 กรัม		5-10	วางแป้งคีชบนจานอบเกรียมและเติมไส้ วางบนตะแกรงต่ำที่กลางจานหมุน
คุกกี้/บิสกิต	100-300 กรัม		2-5	วางคุกกี้/บิสกิตบนจานอบเกรียมและวางบนตะแกรงต่ำที่กลางจานหมุน

การใช้โหมดอบเกรียมแบบกำหนดเอง

โดยทั่วไปแล้วการทำอาหารในเตาไมโครเวฟ โดยใช้การย่างหรือพลังงานไมโครเวฟในโหมดการย่าง/การอบด้วยความร้อน ด้านล่างของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซ่ามักจะนิ่มเกินไป การใช้จานอบเกรียมของ ซัมซุงจะช่วยทำให้อาหารประเภทนี้กรอบหรือเกรียม จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย



จานอบเกรียมบนจานหมุน



จานอบเกรียม + ตะแกรงสูง

1. อุ่นจานอบเกรียมให้ร้อน ตามที่อธิบายข้างต้น

ก่อนที่จะใช้จานอบเกรียม โปรดอุ่นจานให้ร้อนโดยเลือกการทำงานแบบผสมเป็นเวลา 3 ถึง 5 นาที:

- การทำงานแบบผสมโดยใช้การอบด้วยความร้อน (180 °C) ร่วมกับพลังงานไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 600 W)
- การทำงานแบบผสมโดยใช้การย่างร่วมกับพลังงานไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 600 W)

ใช้ถุงมือกันความร้อนตลอดเวลา เนื่องจากจานรองนี้จะร้อนมาก

2. ทาน้ำมันบนจาน ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน

- โปรดทราบว่าจานอบเกรียมนี้มีชั้นของเทฟล่อน ซึ่งจะไม่ทนต่อการขูดขีด โปรดอย่าใช้ของมีคมเช่นมีดเพื่อตัดอาหารบนจานอบเกรียม
- ใช้อุปกรณ์พลาสติกเพื่อไม่ให้มีรอยขูดบนผิวหน้าของจานอบเกรียม หรือนำอาหารออกจากจานก่อนที่จะตัดหรือหั่น

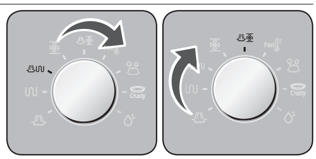
3. วางอาหารบนจานอบเกรียม

- โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานรอง (เช่น ชามพลาสติก เป็นต้น)

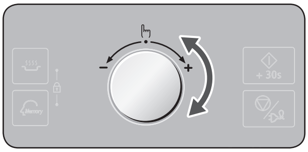
4. วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ

- ห้ามวางจานรองโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด

5. หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปยังตำแหน่งโหมดย่างแบบผสม (ย่างหรืออบความร้อน)

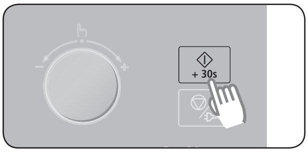


6. เลือกเวลาการปรุงอาหารโดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** ตามต้องการ
   ตั้งค่าเวลาการปรุงอาหารโดยอ้างอิงเวลาการปรุงอาหารในคู่มือการอบเกรียมแบบกำหนดเองในหน้า 60



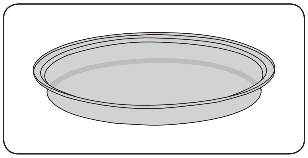
7. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

ผลลัพธ์: เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับกะพริบ “End” (สิ้นสุด) สี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง



วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม

ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด
ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าเสียหาย



จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

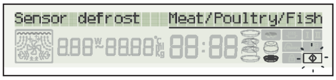
การใช้โหมดละลายน้ำแข็งแบบเซนเซอร์

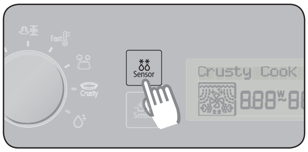
การตั้งค่าโหมดละลายน้ำแข็งแบบเซนเซอร์

เลือกการตั้งค่าไมโครเวฟที่ตั้งโปรแกรมไว้ล่วงหน้าสองแบบในการละลายน้ำแข็ง เวลาและระดับพลังงานในการละลายน้ำแข็งจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ เพียงเลือกการตั้งค่าและน้ำหนักเพื่อเริ่มต้นการละลายน้ำแข็ง

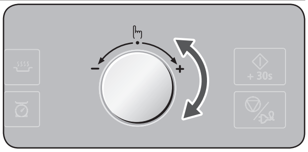
เปิดประตู วางอาหารแช่แข็งที่ส่วนกลางของจานละลายน้ำแข็ง ปิดประตู

1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งแบบเซนเซอร์**

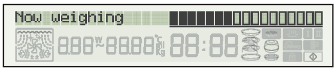


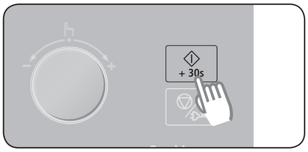


2. ตั้งค่าประเภทการปรุงอาหารโดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**
   - ถ้าจอแสดงผลแสดงข้อความ ‘Check the weight range’ (ตรวจสอบช่วงน้ำหนัก) ให้ตรวจสอบคำแนะนำ



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** จากนั้นจะเริ่มต้นการตรวจหาน้ำหนักอัตโนมัติ



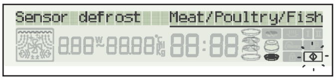


4. จอแสดงผลจะแสดงเวลาละลายน้ำแข็งและน้ำหนักโดยประมาณ จากนั้นเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ (ถ้าเครื่องแสดงข้อความให้กลับด้าน ให้พลิกอาหารกลับด้านและกดปุ่มเริ่มทำงาน)

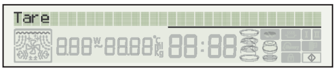
วิธีเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมสำหรับการละลายน้ำแข็ง

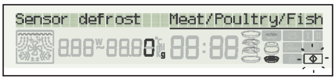
คุณสามารถเปลี่ยนไปใช้จานชนิดอื่นที่ไม่ใช่อุปกรณ์เสริมที่แนะนำในคู่มือ (โปรดดูที่หน้า 38)

- วางจานที่คุณต้องการใช้



- กดปุ่มคำแนะนำน้ำหนักเป็นเวลา 3 วินาที จากนั้นไอคอนอุปกรณ์เสริมจะหายไปจากจอแสดงผล





- เปิดประตู วางอาหารแช่แข็งที่ส่วนกลางของจานหมุน
- กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** จากนั้นเครื่องจะคำนวณเวลาในการละลายน้ำแข็งและน้ำหนักโดยประมาณโดยเซนเซอร์น้ำหนัก จอแสดงผลจะแสดงข้อมูลเหล่านี้



ไม่สามารถใช้โปรแกรมเซนเซอร์เมื่อเตาอบร้อน ถ้าข้อความ “NOW COOLING” (กำลังระบายความร้อน) ปรากฏในจอแสดงผล พัดลมจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อลดความร้อนในเตาอบตลอดเวลาที่ข้อความ “NOW COOLING” (กำลังระบายความร้อน) ยังปรากฏในจอแสดงผล มิฉะนั้นการระบายความร้อนอาจใช้เวลานานขึ้น ในเวลาที่เร่งด่วน ให้ปรุงอาหารด้วยตนเอง เลือกระดับพลังงาน อุณหภูมิ และเวลาปรุงอาหารที่ถูกต้อง

คู่มือสำหรับโปรแกรมละลายน้ำแข็งแบบเซนเซอร์

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งแบบเซนเซอร์ 2 โปรแกรม รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง

วางเนื้อแช่แข็ง เป็ด/ไก่ ปลา และผักในจานละลายน้ำแข็งขนาดใหญ่บนจานหมุน

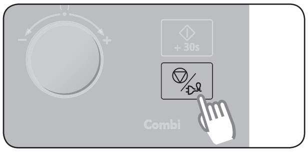
อาหารแช่แข็ง (-18 ˚C)	ปริมาณอาหาร (กก.)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ / เป็ดไก่ / ปลา	200 กรัม-2.0 กก.	20-120	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเสมอ พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ เนื้อแกะ เนื้อหมู สเต็ก พอร์คช็อป เนื้อสับ ไก่ทั้งตัว ไก่เป็นชิ้น ปลาทั้งตัว ตลอดจนเนื้อปลาแบบฟิเลต์
ขนมปัง/ผัก	100 กรัม-1.0 กก.	10-60	วางขนมปังตามแนวนอน ตามความยาวของประตู วางขนมปังเคียงข้างกันให้เสมอกัน และวางผักให้เสมอกันบนจานละลายน้ำแข็ง โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับผักเช่น ถั่ว บร็อคโคลี่หั่นเป็นช่อ แครอทหั่นเป็นแว่น ดอกกะหล่ำหั่นเป็นช่อ และผักขมที่เป็นก้อน

ข้อมูลสำคัญ: โหมดละลายน้ำแข็งแบบเซนเซอร์ใช้พลังงานไมโครเวฟเพื่อให้ความร้อนแก่อาหาร ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและข้อควรระวังเกี่ยวกับไมโครเวฟเมื่อใช้โหมดนี้

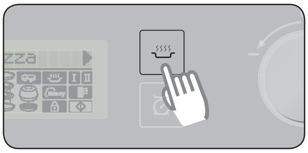
CP1395EST_XST_DE68-03885C_TH.indb 38 02/08/2011 09:33:49

การใช้โหมดรักษาความร้อน

1. กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก/ประหยัดพลังงาน** สำหรับการแสดงผลสแตนด์บาย



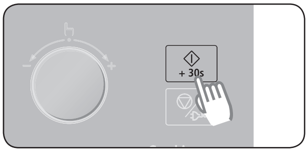
2. กดปุ่ม **รักษาความร้อน**



3. เลือกรายการด้วยการหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** (โปรดดูที่หน้า 40)



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**



ผลลัพธ์: การรักษาความร้อนจะเริ่มต้น โดยจะทำงานเป็นเวลา 30 นาที เมื่อการรักษาความร้อนเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "End" (เสร็จสิ้น) กะพริบสี่ครั้ง จากนั้นเตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

ข้อควรระวัง คุณไม่สามารถใช้กับอาหารที่มีน้ำหนักมากกว่า 5.0 กก. ถ้าใช้ จอแสดงผลจะแสดงข้อผิดพลาด

คุณสมบัติการรักษาความร้อน

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมรักษาความร้อน 4 โปรแกรม ประกอบด้วยประเภทของอาหาร/ภาชนะสำหรับเตาอบที่เหมาะสำหรับแต่ละโปรแกรม เวลาปรุงอาหารและอุณหภูมิจะถูกตั้งโปรแกรมไว้ให้คุณพร้อมแล้ว เครื่องจะใช้ขดลวดความร้อนเท่านั้น และจะมีการเปิดและปิดสลับกันเพื่อให้อาหารอุ่น

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตาอบ

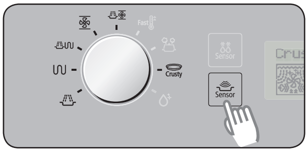
รหัส	รายการ	อุณหภูมิ	เวลา	คำแนะนำ
1	**อาหาร**	80 °C	30 นาที	การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับการรักษาความร้อนของเนื้ออบ ไก่ กราแตง พิซซ่า มันฝรั่ง และอาหารปรุงสุก
2	**เครื่องดื่ม**	80 °C	30 นาที	การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับการรักษาความร้อนของน้ำดื่ม นม และกาแฟ
3	**ขนมปังและเพสตรี**	60 °C	30 นาที	การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับการอุ่นขนมปัง ขนมปังแผ่น ขนมปังก้อน มัฟฟิน และเค้ก
4	**จาน / กระเบื้องดินเผา**	70 °C	30 นาที	การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับการอุ่นถ้วยและภาชนะสำหรับเตาอบ วางภาชนะกระเบื้องให้กระจายทั่วพื้นที่ของจานหมุน อย่าใส่ภาชนะในเตาอบมากเกินไป (น้ำหนักสูงสุด 5.0 กก.)

ข้อมูลสำคัญ

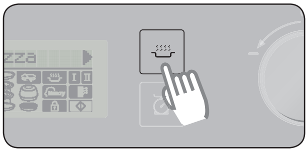
- ห้ามใช้ฟังก์ชันนี้เพื่ออุ่นอาหารที่เย็นแล้ว โปรแกรมนี้ใช้สำหรับการรักษาความร้อนกับอาหารที่เพิ่งสุกใหม่
- ไม่แนะนำให้รักษาความร้อนของอาหารเป็นเวลานานเกินไป (มากกว่า 1 ชั่วโมง) เนื่องจากอาหารจะสุกต่อ อาหารที่อุ่นจะเสียเร็วยิ่งขึ้น
- ปิดฝาของเหลวและอาหารที่มีความชื้นสูง แต่ถ้าคุณต้องการให้อาหารอบหรือทอดคงความกรอบ โปรดอย่าปิดฝา

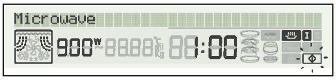
การใช้โหมดรักษาความร้อนแบบกำหนดเอง

1. หมุนปุ่มเลือกโหมดและกดปุ่มเพื่อเลือกโหมดที่ไม่ใช่โหมด **การอุ่นเตาอบแบบเร็ว**, **ปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์** และ **ละลายน้ำแข็งแบบเซนเซอร์**



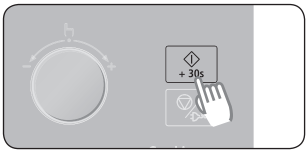
2. กดปุ่ม **รักษาความร้อน** เพื่อเลือกขั้นตอนการรักษาความร้อน
   (ขั้นที่ 1 -> ขั้นที่ 2 -> ไม่รักษาความร้อน)
   - : รักษาความร้อน 15 นาที
   - : รักษาความร้อน 30 นาที





3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

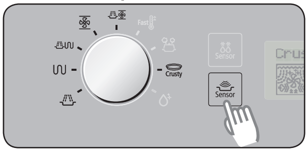
   ผลลัพธ์: เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาจะส่งเสียงเตือนพร้อมกับแสดงข้อความ “0:00” 4 ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละสามครั้ง



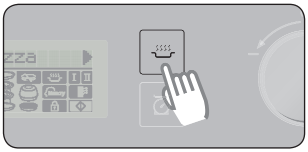


วิธีตั้งค่าฟังก์ชันรักษาความร้อนให้ทำงานต่อโดยอัตโนมัติหลังจากโหมดการปรุงแบบเซนเซอร์อัตโนมัติหรือโหมดกำหนดเอง

1. ตั้งค่าโหมดและเวลาปรุงอาหาร หรือเลือกโปรแกรมปรุงอาหารแบบเซนเซอร์ที่ต้องการ (ยกเว้น **อุ่นเตาอบแบบเร็ว**, **ปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบเซนเซอร์** และ **การละลายน้ำแข็งแบบเซนเซอร์**)

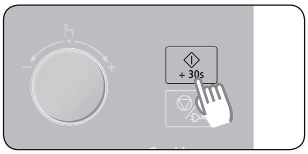


2. กดปุ่ม **รักษาความร้อน** เพื่อเลือกขั้นตอนการรักษาความร้อน
   - : รักษาความร้อน 15 นาที
   - : รักษาความร้อน 30 นาที



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

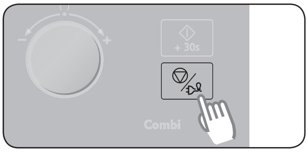
   ผลลัพธ์: เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น การรักษาความร้อนจะเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ เตาอบจะทำงานเป็นเวลา 15 นาทีหรือ 30 นาที เมื่อการรักษาความร้อนเสร็จสิ้นเตาอบจะส่งเสียงและแสดง "End" (เสร็จสิ้น) กะพริบสี่ครั้ง จากนั้นเตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที



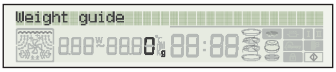
ข้อควรระวัง: คุณไม่สามารถใช้กับอาหารที่มีน้ำหนักมากกว่า 5.0 กก. ถ้าใช้ จอแสดงผลจะแสดงข้อผิดพลาด

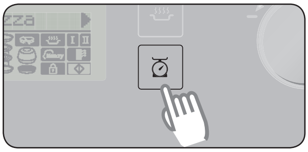
การใช้โหมดตรวจสอบน้ำหนัก

1. กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก/ประหยัดพลังงาน** สำหรับการแสดงผลสแตนด์บาย

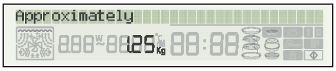


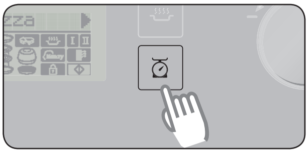
2. กดปุ่ม **ตรวจสอบน้ำหนัก** ถ้าจอแสดงผลแสดงค่า ‘0 g’ (0 กรัม) ให้วางอาหารที่กึ่งกลางจานหมุนและกดปุ่มคำแนะนำน้ำหนักอีกครั้ง (ช่วงน้ำหนัก: 200~2000 กรัม)





3. เครื่องจะหมุนจานหมุนเป็นเวลา 1 วินาที และเซนเซอร์น้ำหนักจะทำงาน จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงน้ำหนักโดยประมาณหลังจากเวลาผ่านไป 3-5 วินาที





ไม่สามารถใช้โหมดคำแนะนำน้ำหนักเมื่อเตาอบร้อน ถ้าข้อความ “NOW COOLING” (กำลังระบายความร้อน) ปรากฏในจอแสดงผล พัดลมจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อลดความร้อนในเตาอบตลอดเวลาที่ข้อความ “NOW COOLING” (กำลังระบายความร้อน) ยังปรากฏในจอแสดงผล มิฉะนั้นการระบายความร้อนอาจใช้เวลานานขึ้น ในเวลาที่เร่งด่วน ให้ปรุงอาหารด้วยตนเอง เลือกระดับพลังงาน อุณหภูมิ และเวลาปรุงอาหารที่ถูกต้อง

วิธีการรีเซ็ตน้ำหนัก

ฟังก์ชันนี้ใช้สำหรับคำนวณเฉพาะน้ำหนักอาหาร โดยไม่รวมอุปกรณ์เสริม

1. กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก/ประหยัดพลังงาน** สำหรับการแสดงผลสแตนด์บาย

2. กดปุ่ม ตรวจสอบน้ำหนัก ถ้าจอแสดงผลแสดงค่า ‘0 g’ (0 กรัม) จากนั้นวางอุปกรณ์เสริมที่กึ่งกลางจานหมุน กดปุ่มตรวจสอบน้ำหนักเป็นเวลา 3 วินาที จอแสดงผลจะแสดง ‘0 g’ (0 กรัม)

3. วางอาหารที่กึ่งกลางจานหมุน และกดปุ่มตรวจสอบน้ำหนักอีกครั้ง

4. เครื่องจะแสดงน้ำหนักที่คำนวณได้บนจอแสดงผล

เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร

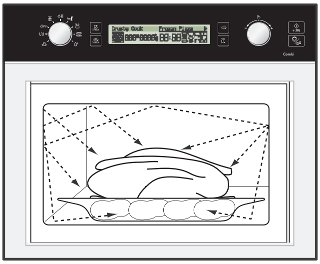
ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง
- อบอาหาร

หลักการอบอาหาร

1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแมกนีตรอนจะกระจายอย่างเป็นระเบียบ ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้นๆ:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (แช่เย็นหรือไม่)



ข้อมูลสำคัญ: เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม

ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้

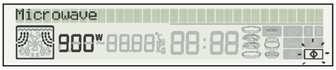
- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

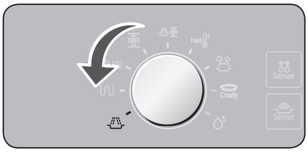
การใช้โหมดไมโครเวฟ

ไมโครเวฟคือคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าความถี่สูง ในการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

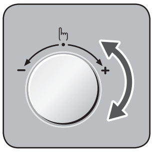
การตั้งค่าไมโครเวฟ

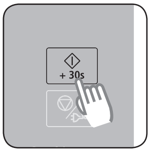
1. หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปที่ตำแหน่งไมโครเวฟ เวลาและระดับพลังงานจะปรากฏในจอแสดงผล



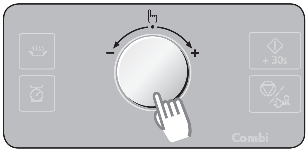


2. หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** เพื่อกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ ถ้าไม่ต้องการเปลี่ยนระดับพลังงาน ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร

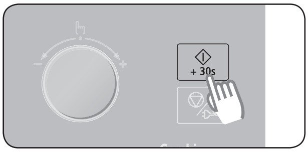




3. ถ้าต้องการเปลี่ยนระดับพลังงาน ให้กด **ปุ่มตัวเลือก** ( ) และหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** ไปยังระดับพลังงานที่ต้องการ โปรดดูคู่มือการปรุงอาหาร (หน้า 47 ถึง 64) เพื่อดูคำแนะนำเกี่ยวกับเวลาและระดับพลังงานในการปรุงอาหาร



4. กด **เริ่มทำงาน** เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร



ผลลัพธ์:

- การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:
- เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน และแสดงข้อความ "End" (เสร็จสิ้น) กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

คุณสามารถเปลี่ยนเวลาการปรุงและระดับพลังงานได้ระหว่างการปรุงอาหาร

- เวลาปรุงอาหาร: หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**
- ระดับพลังงาน: กดปุ่ม **ตัวเลือก** ( ) จากนั้นหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน**

การเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว:

- หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้นๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (900W) คุณสามารถกดปุ่ม **เริ่มทำงาน** หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที

คู่มือระดับพลังงานไมโครเวฟ

ระดับพลังงาน	เปอร์เซ็นต์ (%)	พลังงาน (W)	หมายเหตุ
สูง	100	900	สำหรับการอุ่นของเหลว
สูง ต่ำ	83	750	สำหรับอุ่นและปรุงอาหาร
สูงปานกลาง	67	600	สำหรับอุ่นและปรุงอาหาร
ปานกลาง	50	450	สำหรับปรุงเนื้อและอุ่นอาหารที่มีความละเอียด
ต่ำปานกลาง	33	300	
ละลายน้ำแข็ง	20	180	สำหรับการละลายน้ำแข็งและการปรุงอาหารแบบยาวนาน
ต่ำ	11	100	สำหรับการละลายน้ำแข็งอาหารที่มีความละเอียด

คู่มือภาชนะไมโครเวฟ

ภาชนะที่ปรุงอาหารต้องยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ เพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุด ไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง ดังนั้น ห้ามมิให้ใช้ภาชนะโลหะในการปรุงอาหาร ภาชนะที่มีข้อความแจ้งว่าเหมาะสำหรับไมโครเวฟจะสามารถใช้งานได้ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะที่เหมาะสม โปรดดูคู่มือต่อไปนี้ และใช้วางแก้วน้ำหรืออาหารไว้บนจานหมุน

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
อะลูมิเนียมฟอยล์	✓✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานอบเกรียม	✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานกระดาษ โฟมแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• เครื่องแก้วบาง	✓	
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษไขหรือกระดาษอาบมัน	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

"ประกายไฟ" เป็นคำที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ หมายถึงการเกิดประกายไฟในเตาอบ

✓ : แนะนำ

✓✗: ใช้อย่างระมัดระวัง

✗ : ไม่ปลอดภัย

คู่มือการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การปรุงอาหาร

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด
ใช้จานหมุนเสมอ เมื่อใช้โหมดไมโครเวฟ วางจานและอาหารบนจานหมุน

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้วไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง เช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแลต โปรดดูในบทที่มีคำแนะนำ เทคนิค และเคล็ดลับ

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด

อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	ส่วน (กรัม)	พลังงาน (W)	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150	600	5-7	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300	600	8-10	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300	600	7-9	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300	600	7½-9½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300	600	7-9	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300	600	7½-9½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 250 กรัม ยกเว้นมีการแนะนำปริมาณน้ำนอกเหนือไปจากนี้ โปรดอ่านตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

ผักสดทุกประเภทควรอบโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 W)

อาหาร	ส่วน (กรัม)	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 500	3-4 6-7	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250	5-6	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250	4-5	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 500	4 - 5 7-8	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
ฟักทองน้ำเต้า	250	3-4	3	ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250	3-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250	3-4	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 250	1-2 2-3	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	250	4-5	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250	4-5	3	หั่นเป็นชิ้นบางๆ
มันฝรั่ง	250 500	4-5 7-8	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วนเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
หัวผักกาด	250	5-6	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

คู่มือการนึ่งสำหรับถาดนึ่ง

เทน้ำ 500 มล. ในจานรองของถาดนึ่ง ใส่จานในถาด ใส่อาหารในจานและปิดด้วยฝาสเตนเลส วางถาดนึ่งบนจานหมุน เวลาในการทำอาหารขึ้นอยู่กับขนาด ความหนา และประเภทของอาหาร
เมื่อนึ่งอาหารที่เป็นชิ้นหรือแว่นขนาดเล็ก ให้ลดเวลาลง กรณีที่นึ่งอาหารที่เป็นชิ้นขนาดใหญ่ คุณสามารถเพิ่มเวลาได้
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการนึ่งตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	ส่วน (กรัม)	น้ำเย็น (มล.)	พลังงาน (W)	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่ เป็นช่อ	400	500	900	12-18	ล้างทำความสะอาด หั่นออกเป็นขนาดเท่าๆ กัน วางช่อผักบนถาดนึ่งให้เสมอกัน
แครอท	400	500	900	15-20	ล้างทำความสะอาดแครอทและฝานออกเป็นชิ้นๆ วางชิ้นแครอทบนถาดนึ่ง
ดอกกะหล่ำทั้งหัว	600	500	900	20-25	ทำความสะอาดดอกกะหล่ำทั้งหัว และวางบนถาดนึ่ง
ข้าวโพดทั้งฝัก	400 กรัม (2 ชิ้น)	500	900	23-28	ล้างและทำความสะอาดฝักข้าวโพด วางข้าวโพดเคียงข้างกันบนถาดนึ่ง
ฟักทองน้ำเต้า	400	500	900	10-15	ล้างฟักทองน้ำเต้าและฝานออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน วางให้เสมอกันบนถาดนึ่ง
ผักรวมแช่แข็ง	400	500	900	18-23	วางผักรวมแช่แข็ง (-18 °C) เช่น บร็อคโคลี่ ดอกกะหล่ำ ชิ้นแครอท บนถาดนึ่งให้เสมอกัน
มันฝรั่ง (เล็ก)	500	500	900	25-30	ล้างทำความสะอาดมันฝรั่งและใช้ส้อมเจาะเปลือก วางมันฝรั่งทั้งลูกบนถาดนึ่งให้เสมอกัน
แอปเปิ้ล	800 กรัม (4 ลูก)	500	900	15-20	ล้างและคว้านแกนแอปเปิ้ลออก วางเรียงแอปเปิ้ลตั้งขึ้นในถาดนึ่ง

อาหาร	ส่วน (กรัม)	น้ำเย็น (มล.)	พลังงาน (W)	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
ไข่ต้ม	3 - 8 ฟอง	500	900	15-20	เจาะไข่สด 3 - 8 ฟอง (ขนาดกลาง) และวางไว้ในช่องเล็กๆ ของถาดนึ่ง หลังจากนึ่ง ให้พักอาหารโดยปิดฝาไว้ 2-5 นาที
กุ้งกุลาดำ	250 กรัม (5-6 ชิ้น)	500	900	10-15	เติมน้ำมะนาว 1 -2 ช้อนโต๊ะ ในกุ้งกุลาดำ จากนั้นวางบนถาดนึ่งให้เสมอกัน
ชิ้นเนื้อปลา (ปลาค้อด, โรสฟิช)	500 กรัม (2-3 ชิ้น)	500	900	12-17	เติมน้ำมะนาว 1-2 ช้อนโต๊ะ ในเนื้อปลา และใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ (เช่น โรสแมรี่) จากนั้นวางบนถาดนึ่งให้เสมอกัน
เนื้ออกไก่	400 กรัม (2 ชิ้น)	500	900	20-25	ล้างทำความสะอาดเนื้ออกไก่ วางเรียงเนื้อไก่ในถาดนึ่ง

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว – ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ

ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า – ใช้ชามไพเร็กซ์แก้วขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	ส่วน (กรัม)	พลังงาน (W)	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าว (นึ่งทั้งเปลือก)	250 375	900	16-18 18-20	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวกล้อง (นึ่งทั้งเปลือก)	250 375	900	22-23 24-25	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าวขาว + ข้าวซ้อมมือ)	250	900	17-19	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวโพดผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250	900	19-20	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250	900	11-13	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

การอุ่นอาหาร

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติ คือประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7°C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางชนิดสามารถอุ่นโดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ ในขณะที่บางชนิดควรใช้พลังงาน 750 วัตต์, 600 วัตต์, 450 วัตต์, หรือ 300 วัตต์, โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ)

ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต

โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง

พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2-4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็น และอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ)	250 มล. (1 แก้ว) 500 มล. (2 แก้ว)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา 1 ถ้วย วางตรงกลาง 2 ถ้วยวางเคียงข้างกัน ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว
ซุป (แช่เย็น)	250 กรัม 450 กรัม	900 W	3-4 4-5	2-3	เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (แช่เย็น)	450 กรัม	600 W	5½-6½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 W	4½-5½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้ามีไส้พร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 W	5½-6½	3	วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
อาหารชุด (แช่เย็น)	350 กรัม	600 W	5-6	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2-3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารทารก

เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ระหว่าง 30-40 °C

นมสำหรับทารก

เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37°C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารทารก (ผัก + เนื้อ)	190 กรัม	600 W	30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
โจ๊กสำหรับเด็ก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 W	20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล.	300 W	30-40 วินาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
	200 มล.		1 นาทีถึง 1 นาที 10 วินาที		

ละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว
ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร
วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด
ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง
ถ้าเป็ดไก่เริ่มอุ่นที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ
พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง - 20°C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	4-6 9-11	15-30	วางเนื้อบนจานกระเบื้อง หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
สเต็กหมู	250 กรัม	7-8		
เป็ดไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	12-14	15-60	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	28-32		
ปลา				
เนื้อปลา (ฟิเลต์)	200 กรัม	6-7	10-25	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางและหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ปลาทั้งตัว	400 กรัม	11-13		
ผลไม้				
เบอร์รี่	300 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ประมาณก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	1-1½ 2½-3	5-20	วางขนมปังเป็นวงกลมบนจานหมุน โดยใช้กระดาษอเนกประสงค์หรือจานกระเบื้องรอง กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น / แซนด์วิช	250 กรัม	4-4½		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี+ไรย์)	500 กรัม	7-9		

ย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 2-3 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้เฉพาะโหมดย่าง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การอบอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว คุณสามารถใช้วิธีปรุงอาหารร่วมกันได้ห้าแบบสำหรับรุ่นนี้

600 วัตต์ + ย่าง, 450 วัตต์ + ย่าง, 300 วัตต์ + ย่าง, 180 วัตต์ + ย่าง และ 100 วัตต์ + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + การย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้โหมดผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้

คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการย่าง

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 2-3 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	1. เวลาสำหรับด้านหนึ่ง (นาที)	2. เวลาสำหรับด้านหนึ่ง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	2-3	2- 2½	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
มะเขือเทศย่าง	400 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	5-6	-	หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มะเขือเทศ-ชีสโทสต์	4 ชิ้น (300 กรัม)	180 วัตต์ + ย่าง	5-6	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
โทสต์ฮาวาย (แฮม สับปะรด แผ่นชีส)	4 ชิ้น (500 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	5-6	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	500 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	14-16	-	หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง
กราแตงมันฝรั่ง/ผัก (แช่เย็น)	450 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	9-11	-	วางกราแตงสดในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
แอปเปิลอบ	แอปเปิล 2 ผล (ประมาณ 400 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	6-7	-	คว้านไส้แอปเปิลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	9-11	8-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที
สเต็กเนื้อ (สุกปานกลาง)	400 กรัม (2 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	8-12	6-10	ทาน้ำมันบนเนื้อสเต็ก วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที
ปลาย่าง	400-500 กรัม	300 วัตต์ + ย่าง	6-8	5½-6½	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรงแบบสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที

คู่มือจานอบเกรียม

ขอแนะนำให้คุณอุ่นจานอบเกรียมโดยตรงในจานหมุน อุ่นจานอบเกรียมเป็นเวลา 3-4 นาที และใช้เวลาตามที่แนะนำในตาราง ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหาร	สัดส่วน	อุ่นเตาอบ		การปรุงอาหาร		คำแนะนำ
		โหมด	เวลา (นาที)	โหมด	เวลา (นาที)	
เบคอน	4-6 แผ่น (80 กรัม)	600 วัตต์ + ย่าง	3	600 วัตต์ + ย่าง	3-4	อุ่นจานอบเกรียม วางแผ่นเบคอนเรียงบนจานรอง นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	3	300 วัตต์ + ย่าง	3½-4½	อุ่นจานอบเกรียม หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม และนำไปวางไว้บนตะแกรงแบบสูง
มันฝรั่งหั่นเสี้ยว	250 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	4	450 วัตต์ + ย่าง	8-10	ล้างทำความสะอาดมันฝรั่ง หั่นมันฝรั่งเป็นเสี้ยวหรือลูกเต๋าเท่าๆ กัน ใช้แปรงทาน้ำมันสมุนไพรและเครื่องเทศให้ทั่ว วางลูกเต๋าให้เสมอกันบนจาน นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง กลับด้านหลังจากผ่านไป 5-7 นาที
ผักย่าง	250 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	4	450 วัตต์ + ย่าง	5-7	อุ่นจานอบเกรียมและทาน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางผักสดที่หั่นเป็นแผ่นบนจาน เช่น พริกหยวก หัวหอม และเห็ด นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง
พิซซ่าแช่แข็ง	350 กรัม	600 วัตต์ + 180 °C	4	450 วัตต์ +200 °C	10-12	อุ่นจานอบเกรียม วางพิซซ่าแช่แข็งบนจานอบเกรียม นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง
บาแกตต์แช่แข็ง	250 กรัม	600 วัตต์ + 180 °C	3	180 วัตต์ +200 °C	10-12	อุ่นจานอบเกรียม วางบาแกตต์แช่แข็งที่โรยหน้า (เช่น ผัก แฮม ชีส เป็นต้น) สองชิ้นไว้บนจาน นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง
มันฝรั่งทอดแช่แข็งสำหรับเตาอบ	250 กรัม	600 วัตต์ + 180 °C	4	180 วัตต์ +200 °C	12-14	อุ่นจานอบเกรียม วางอาหารให้เสมอกันบนจานอบเกรียม นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาปรุงอาหาร
เนื้อไก่แช่แข็ง	300 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	4	600 วัตต์ + ย่าง	6-8	อุ่นจานอบเกรียม ทาจานรองด้วยน้ำมันหนึ่งช้อนโต๊ะ จากนั้นวางนักเก็ตไก่บนจานอบเกรียม นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง กลับด้านหลังจากผ่านไป 5-6 นาที

การอบด้วยความร้อน

การปรุงอาหารด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมและแพร่หลาย โดยใช้เตาอบธรรมดาและไอร้อน

ขดลวดความร้อนและพัดลมจะอยู่ที่ผนังด้านข้าง เพื่อให้ไอร้อนหมุนเวียน

ภาชนะสำหรับการปรุงด้วยความร้อน:

ใช้อุปกรณ์สำหรับเตาอบแบบธรรมดา ถาดสำหรับเตาอบ และภาชนะชนิดอื่นๆ ที่ใช้ได้ในเตาอบธรรมดา

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยความร้อน:

คุณสามารถทำขนมกรอบ เช่น บิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมปังและเค้ก รวมทั้งฟรุตเค้ก เพสทรี และซูเฟิลด้วยการอบแบบนี้

ไมโครเวฟ+ความร้อน

การทำงานแบบนี้จะผสมผสานพลังงานไมโครเวฟเข้ากับไอร้อน ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการอบโดยที่อาหารยังคงเหลืองเกรียมและกรอบ

การอบด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่แพร่หลาย ด้วยการอบไอร้อนซึ่งกระจายหมุนเวียนด้วยพัดลมที่ผนังด้านซ้าย

คุณสามารถใช้วิธีปรุงอาหารร่วมกันได้ห้าแบบสำหรับรุ่นนี้

600 วัตต์ + ความร้อน, 450 วัตต์ + ความร้อน, 300 วัตต์ + ความร้อน, 180 วัตต์ + ความร้อน และ 100 วัตต์ + ความร้อน

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ความร้อน:

ควรยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ ใช้กับเตาอบได้ (เช่น แก้ว ดินเผา หรือกระเบื้องเคลือบที่ไม่มีขอบโลหะ) เช่นเดียวกับอุปกรณ์สำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+การย่าง

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+อบด้วยความร้อน:

เนื้อและไก่ทุกชนิด และอาหารอบหม้อดิน กราแตง สปันจ์เค้ก และฟรุตเค้กแบบเนื้อเบา พายและครัมเบิล ผักอบ ขนมปังกรอบและขนมปัง

คู่มือการอบด้วยความร้อน

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการด้วยฟังก์ชันการอุ่นเตาอบอัตโนมัติ ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา	คำแนะนำ
พิซซ่า พิซซ่าแช่แข็ง (อบแล้ว)	300-400 กรัม	450 วัตต์ + 200 °C	7-9	วางพิซซ่าบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
พาสต้า ลาซาญญ่าแช่แข็ง	400 กรัม	450 วัตต์ + 200 °C	16-18	วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมหรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางลาซาญญ่าแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
เนื้อ โรสต์บีฟ/โรสต์แลมบ์ (สุกปานกลาง)	1000-1200 กรัม	450 วัตต์ + 160 °C	1 ด้านแรก 15-17 2 ด้านที่สอง 10-14	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยเริ่มจากด้านมันอยู่ข้างล่าง หลังการอบ ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหารเป็นเวลา 10-15 นาที
ไก่อบ	1100-1200 กรัม	450 วัตต์ + 190 °C	1 ด้านแรก 15-17 2 ด้านที่สอง 13-15	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่ วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยให้ด้านนอกของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้อกอยู่ด้านบน พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ
ขนมปัง ขนมปังก้อนแช่แข็ง	6 ชิ้น (350 กรัม)	100 วัตต์ + 160 °C	6-8	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังกระเทียม (แช่เย็น อบสุกแล้ว)	200 กรัม (1 ชิ้น)	180 วัตต์ + 220 °C	6-8	วางบาแกตต์แช่เย็นบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
เค้ก มาร์เบิลเค้ก (แป้งสด)	700 กรัม	180 °C เท่านั้น	70-80	ใส่แป้งเค้กในพิมพ์โลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดเล็กสีดำ (ความยาว 25 ซม.) วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาทีหลังการอบ
มัฟฟิน (แป้งสด)	6x45 กรัม (350-400 กรัม)	175°C เท่านั้น	20-25	ใส่แป้งมัฟฟินให้เสมอกันในแม่พิมพ์โลหะสีดำ ซึ่งเหมาะสำหรับมัฟฟิน 6 ชิ้น วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ
ครัวซองต์/ขนมปังก้อนกลม (แป้งสด)	200-250 กรัม	200 °C เท่านั้น	13-18	วางครัวซองต์หรือขนมปังแช่เย็นบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ
เค้กแช่แข็ง	1000 กรัม	180 วัตต์ + 160 °C	16-18	วางเค้กแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากละลายและอุ่นแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 15-20 นาที

คู่มือสำหรับถาดสี่เหลี่ยม

ใช้ถาดสี่เหลี่ยมเฉพาะในโหมดความร้อนหรือการย่าง
ใส่ถาดสี่เหลี่ยมในรางรองรับ
อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ นอกจากที่แนะนำไม่ให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง
เมื่อใช้ฟังก์ชันย่างอย่างเดียว ให้อุ่นการย่างเป็นเวลา 3-4 นาที
โปรดดูเวลาในการอบอาหารและคำแนะนำตามแผนผังต่อไปนี้สำหรับการอบด้วยความร้อน ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหารสด	สัดส่วน	อุ่นเตาอบ	พลังงาน	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังโทสต์	100 กรัม	ย่าง	ย่าง	8-10	วางขนมปังโทสต์บนถาดสี่เหลี่ยม กลับด้านหลังจากผ่านไป 4-5 นาที
ชีสโทสต์	250 กรัม	ย่าง	ย่าง	4-6	ปิ้งขนมปังและวางมะเขือเทศฝานและชีสไว้ด้านบน วางชีสโทสต์เคียงข้างกันบนถาดสี่เหลี่ยม
ผักย่าง	500 กรัม	ย่าง	ย่าง	15-20	นำผักที่ปรุงรสแล้ว เช่น มะเขือเทศราชินี ซูกินีฝาน พริกหวานฝาน และเห็ดบนถาดสี่เหลี่ยม
พิซซ่าแช่แข็ง	350 กรัม	200 °C	200 °C	15-20	วางพิซซ่าแช่แข็งที่กึ่งกลางถาดสี่เหลี่ยม
โฮมเมดพิซซ่า	800 กรัม	210 °C	210 °C	20-25	วางแป้งพิซซ่าสด (400 กรัม) ราบกับถาดโลหะสี่เหลี่ยม ใช้ส้อมเจาะแป้ง โรยหน้าด้วยซอสมะเขือเทศ ผัก และชีสให้ทั่ว
มันฝรั่งทอดแช่แข็งสำหรับเตาอบ	500 กรัม	220 °C	220 °C	23-26	วางอาหารให้เสมอกันบนถาดสี่เหลี่ยม
บัตเตอร์เค้ก	700 กรัม	-	160 °C	55-65	ใส่แป้งเค้กในพิมพ์โลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้าสีดำ (ความยาว 25 ซม.) วางพิมพ์ตามแนวกว้างบนถาดสี่เหลี่ยม
สปันจ์เค้ก	700 กรัม	-	160 °C	40-50	ใส่แป้งเค้กในพิมพ์โลหะกลมสีดำ วางเค้กที่กึ่งกลางของถาดสี่เหลี่ยม
คุกกี้	200 กรัม	180 °C	180 °C	8-12	วางคุกกี้ให้เสมอกันบนถาดสี่เหลี่ยม
มัฟฟิน	600 กรัม	175°C	175°C	20-25	วางแป้งสดในถาดอบโลหะสีดำสำหรับมัฟฟิน 12 ชิ้น ใส่ถาดอบมัฟฟินบนถาดสี่เหลี่ยม หรือวางบนรางรองรับในเตาอบโดยตรง

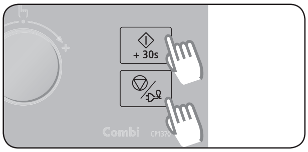
รวดเร็วและสะดวก

การละลายเนย
ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก
อุ่นเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 900 วัตต์ จนเนยละลาย
การละลายช็อคโกแลต
ใส่ช็อคโกแลต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแลตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา
การละลายผลึกน้ำผึ้ง
ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย
การละลายเจลาติน
วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ และคนหลังจากที่ละลาย
การอบหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)
ผสมหน้า (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่งใส คนสองครั้งระหว่างการอบ
การทำแยม
ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้กำลังไฟ 900 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที
การทำพุดดิ้ง
ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ
การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น
นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

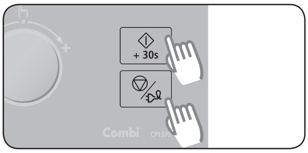
การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

1. ถ้าต้องการปิดสัญญาณเสียง ให้กด **หยุด/ยกเลิก/ประหยัดพลังงาน** และ **เริ่มทำงาน** พร้อมกัน



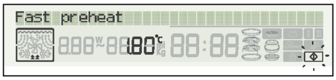
2. ถ้าต้องการเปิดสัญญาณเสียงตามเดิม ให้กด **หยุด/ยกเลิก/ประหยัดพลังงาน** และ **เริ่มทำงาน** พร้อมกัน

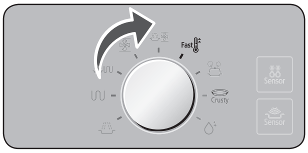


การอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว

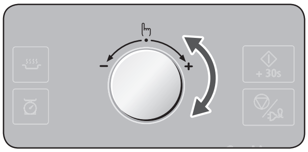
สำหรับการอบด้วยความร้อน ขอแนะนำให้คุณอุ่นเตาอบให้ร้อนเพียงพอก่อนที่จะวางอาหารในเตาอบ เมื่อเตาอบร้อนได้ที่แล้ว จะรักษาระดับความร้อนไว้ประมาณ 10 นาที จากนั้นจะปิดโดยอัตโนมัติ
โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนนั้นอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมกับประเภทการอบที่คุณต้องการ

1. หมุน **ปุ่มเลือกโหมด** ไปยังตำแหน่งโหมดอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว

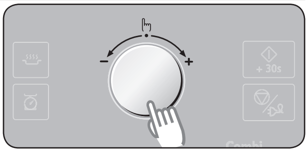




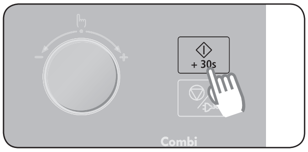
2. หมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชัน** ไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ (เริ่มต้น: 180 °C)



3. กดปุ่ม **ตัวเลือก** เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**



ผลลัพธ์: เตาอบจะถูกอุ่นร้อนตามอุณหภูมิที่กำหนด

- เวลาที่ปรากฏคือ 4 วินาที
  ตัวอย่าง) ในโหมดอุ่นอาหารด่วนที่ 180 °C
- เมื่อร้อนได้ที่แล้ว เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 4 ครั้ง และจะรักษาอุณหภูมิไว้ 10 นาที
- หลังจาก 10 นาที จะมีเสียงเตือน 4 ครั้งและเครื่องจะหยุดทำงาน

เมื่ออุณหภูมิภายในถึงขีดที่กำหนดไว้ เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 4 ครั้ง ขณะที่เตาอบจะรักษาอุณหภูมิที่กำหนดไว้ล่วงหน้าเป็นเวลา 10 นาที

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

การทำความสะอาดเตาอบ

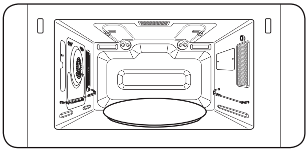
การใช้คุณสมบัติทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะพ่นไอน้ำไปทั่วพื้นผิวด้านในของช่องเตาอบ
หลังจากที่ใช้ฟังก์ชันนี้ คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของช่องเตาอบได้อย่างง่ายดาย

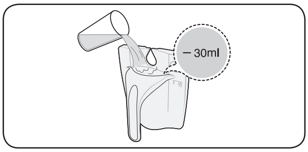
ข้อมูลสำคัญ:

- ใช้ฟังก์ชันนี้เฉพาะหลังจากที่เตาอบเย็นสนิทเท่านั้น (อุณหภูมิปกติ)
- น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น

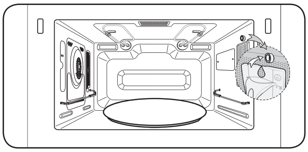
1. เปิดประตู



2. เติมน้ำภายในถ้วยให้ถึงขีด
   - เส้นนี้เท่ากับประมาณ 30 มล.



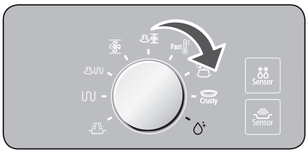
3. โปรดใส่ถ้วยน้ำที่ด้านขวาของเตาอบ



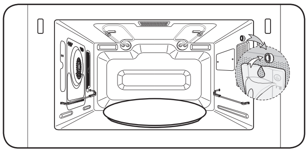
4. ปิดประตู

5. หมุน **ปุ่มตัวเลือก** ไปที่โหมด **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ** และกดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

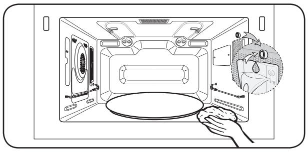




6. เปิดประตู



7. โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน นำจานหมุนออกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาษอเนกประสงค์



- ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด “ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ” เท่านั้น
- เมื่ออบอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้

การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

ทำความสะอาดเตาอบของคุณเป็นประจำ เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันและเศษอาหารเกาะตัวสะสม โดยเฉพาะพื้นผิวภายนอกและภายใน ประตู และซีลประตู

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่จับแข็งหลุดออกและขจัดกลิ่น ให้วางถ้วยใส่น้ำมะนาวเจือจางบนพื้นของเตาอบที่ว่าง และให้ความร้อนเป็นเวลา 10 นาทีโดยใช้พลังงานสูงสุด
4. ล้างภายใน

ข้อมูลสำคัญ

- ใช้ความระมัดระวังอย่าให้น้ำหกใส่บริเวณระบายอากาศ
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์ขัดหรือกัดกร่อน หรือสารละลายเคมี
- ตรวจสอบทุกครั้งว่าซีลประตูสะอาด เพื่อป้องกันเศษอาหารเกาะสะสม และเพื่อให้ประตูสามารถปิดได้สนิท

การแก้ไขปัญหาและรหัสข้อผิดพลาด

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

ให้ช่างซ่อมบำรุงที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมอุปกรณ์เท่านั้น

ถ้าต้องมีการซ่อมบำรุง ให้ถอดปลั๊กเตาอบและติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ ซัมซุง ที่อยู่ใกล้บ้าน

เมื่อติดต่อศูนย์บริการ โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ไว้ให้พร้อม:

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ (ด้านหลังของเตาอบ)
- รายละเอียดการรับประกัน
- คำอธิบายเกี่ยวกับปัญหาที่ชัดเจน

ถ้าต้องเก็บเตาอบชั่วคราว ให้เลือกที่สะอาดและแห้ง เนื่องจากฝุ่นละอองและความชื้นจะทำให้เตาอบเสียหาย

การแก้ไขปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหากับเตาอบ โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่แนะนำด้านล่าง ซึ่งอาจช่วยประหยัดเวลาและช่วยให้คุณติดต่อศูนย์บริการโดยไม่จำเป็น

อาหารไม่ได้รับการปรุง

- ตรวจสอบว่าได้กำหนดเวลาไว้อย่างถูกต้องและกดปุ่มเริ่มต้นแล้ว
- ปิดประตูให้สนิท
- ตรวจสอบว่าคุณไม่ได้ทำให้ฟิวส์ขาดหรือเบรกเกอร์ไม่ได้ตัดไฟ

อาหารปรุงสุกเกินไปหรือไม่สุก

- ตรวจสอบว่าได้ใช้เวลาการปรุงอาหารที่เหมาะสม
- ตรวจสอบว่าใช้ระดับพลังงานที่ถูกต้อง

มีประกายไฟและเสียงปะทุเกิดขึ้นในเตาอบ

- ตรวจสอบว่าคุณใช้ภาชนะที่เหมาะสมและไม่มีขอบโลหะ
- ตรวจสอบว่าไม่มีอุปกรณ์เช่น ส้อม ค้างอยู่ภายในเตาอบ
- ถ้าใช้ฟอยล์อะลูมิเนียม ตรวจสอบว่าฟอยล์ไม่อยู่ชิดผนังเตาอบด้านในมากเกินไป

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน เพื่อให้มีการรบกวนต่ำสุด โปรดติดตั้งเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ

การรบกวนของกระแสไฟฟ้าทำให้จอแสดงผลรีเซ็ต

- ถอดสายไฟของเตาอบออก ตั้งเวลาใหม่

เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ

- กรณีนี้เป็นอาการปกติ คุณสามารถเช็ดออกได้หลังจากปรุงอาหาร

พัดลมทำงานต่อไป แม้ว่าจะปิดเตาอบแล้ว

- กรณีนี้เป็นอาการปกติ พัดลมระบายความร้อนอาจทำงานต่อไป เพื่อให้เตาอบเย็นลงหลังจากที่ปิดเตาอบแล้ว

พบว่ามีอากาศไหลเวียนรอบประตูและกรอบด้านนอก

- กรณีนี้เป็นอาการปกติ

มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ

- กรณีนี้เป็นอาการปกติ

มีไอน้ำเล็ดลอดออกจากประตูหรือที่ระบายอากาศ

- กรณีนี้เป็นอาการปกติ

มีเสียงคลิกดังขึ้นขณะที่เตาอบทำงาน โดยเฉพาะในโหมดละลายน้ำแข็ง

- กรณีนี้เป็นอาการปกติ

รหัสข้อผิดพลาด

รหัสข้อผิดพลาด	ฟังก์ชันทั่วไป
E-11	**GAS SENSOR OPEN (เซนเซอร์แก๊สเปิดอยู่)** ในกรณีที่ค่าของเซนเซอร์แก๊สมากกว่า 210 ระหว่างการทำงาน/การยกเลิก
E-12	**GAS SENSOR SHORT (เซนเซอร์แก๊สช็อต)** ในกรณีที่ค่าของเซนเซอร์แก๊สน้อยกว่า 6 ระหว่างการทำงาน/การยกเลิก
E-13	**GAS SENSOR MAX TIME (เวลาสูงสุดของเซนเซอร์แก๊ส)** ในกรณีที่เวลาของเซนเซอร์แก๊สมากกว่าเวลาปรุงอาหารโดยประมาณ
E-21	**TEMPER SENSOR OPEN (เซนเซอร์อุณหภูมิเปิดอยู่)** ในกรณีที่ค่าของเซนเซอร์อุณหภูมิมากกว่า 250 ระหว่างการทำงาน/การยกเลิก
E-22	**TEMPER SENSOR SHORT (เซนเซอร์อุณหภูมิช็อต)** ในกรณีที่ค่าของเซนเซอร์อุณหภูมิน้อยกว่า 5 ระหว่างการทำงาน/การยกเลิก
E-23	**UNFINISHED PREHEAT (ยังไม่สิ้นสุดการอุ่นเตา)** ในกรณีที่เตาอบไม่ได้รับการอุ่นจนถึงอุณหภูมิที่ต้องการ แม้ว่าจะผ่านช่วงเวลาไปแล้ว (การอุ่นเตาอบไม่สมบูรณ์)
E-25	**OVER 230 °C DURING OPERATION OF MWO MODE (เกิน 230°C ระหว่างการทำงานของโหมด MWO)** ในกรณีที่อุณหภูมิสูงขึ้นเกินกว่า 230 °C ระหว่างการใช้ MWO (ตรวจพบไฟ)
E-31	**WEIGHT SENSOR OPEN (เซนเซอร์น้ำหนักเปิดอยู่)** ในกรณีที่ค่าของเซนเซอร์น้ำหนักมากกว่า 999 ระหว่างการทำงาน/การยกเลิก
E-32	**WEIGHT SENSOR SHORT (เซ็นเซอร์น้ำหนักช็อต)** ในกรณีที่ค่าของเซนเซอร์น้ำหนักน้อยกว่า 30 ระหว่างการทำงาน/การยกเลิก
E-37	**TURN TABLE TAKE OFF (จานหมุนถูกถอดออก)** ในกรณีที่มีการนำถาดรองออก
E-A1	**DAMPER S/W (สวิตช์แดมเปอร์)** ในกรณีที่ไม่สามารถตรวจจับแดมเปอร์ว่าจะเปิดหรือปิดเป็นเวลา 1 นาที

ข้อมูลด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

ตามระเบียบร่วม 2/1984 (III.10) BKM-IpM เราในฐานะผู้แทนจำหน่าย ขอรับรองว่าเตาอบ CP1395E, CP1395EST ของ Samsung มีคุณสมบัติสอดคล้องกับข้อมูลจำเพาะทางเทคนิคที่ระบุต่อไปนี้

ข้อมูลด้านเทคนิค

การจ่ายไฟ		220 V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน	พลังงานสูงสุด	3050 วัตต์
	ไมโครเวฟ	1550 วัตต์
	ย่าง	1550 วัตต์
	ไอร้อน	2000 วัตต์
กำลังไฟฟ้า		100 วัตต์ / 900 วัตต์ (IEC - 705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน		2450 MHz
แมกนีตรอน		OM75P(20)
วิธีระบายความร้อน		มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)	**ด้านนอก**	520 x 385 x 481 มม.
	ช่องของเตาอบ	400 x 235 x 385 มม.
ปริมาตร		36 ลิตร
น้ำหนัก	**สุทธิ**	26.5 กก. โดยประมาณ

ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02-689-3232

www.samsung.com

รหัส: DE68-03885C

CP1395E
CP1395EST

Microwave oven

user manual

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register
your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

using this manual

Thank you for purchasing a SAMSUNG microwave oven.
Your Owner's Manual contains important safety instructions and essential information on using and caring for your new microwave oven.
Before using your oven, important safety instructions read carefully and keep it for future reference.
A handy quick look-up guide explaining basic cooking operations is provided inside the front cover for your convenience.

safety information

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
⚠ CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution.

Icon	Meaning
	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Microwave Oven”.

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

It should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation.
The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

WARNING Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service center.

CAUTION Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves provided with the product, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use the multi-purpose pan for the microwave oven or the defrosting function.

- This may result in sparks or fire.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the oven function.

- Failure to do so may result in fire.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service center.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service center.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service center.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service center.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.
- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.
- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.
- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.
- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.
- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service center.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.
- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.
- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.
- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.
- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

contents

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN 12

12 Installing your oven

OVEN FEATURES 13

13 Checking the product and parts
13 Checking the control panel
14 Accessories

BEFORE YOU BEGIN 16

16 Setting your oven

OVEN USE 18

18 Using convection mode
19 Using grill mode
20 Using grill combi mode
21 Using convection combi mode
22 Using sensor cook mode
28 Using the sensor steam cook mode
31 Using the manual steam cook mode
33 Using the sensor crusty cook mode
35 Using the manual crusty cook mode
37 Using sensor defrost mode
39 Using the keep warm mode
41 Using the manual keep warm mode
42 Using the weight guide mode
43 How a microwave oven works
44 Using microwave mode
64 Switching off the beeper
65 Fast preheating the oven

CLEANING AND CARE 66

66 Cleaning your oven

TROUBLESHOOTING AND ERROR CODE 68

68 Storing and repairing your microwave oven
68 Troubleshooting
70 Error codes

TECHNICAL DATA 71

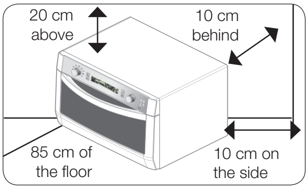
71 Technical data

installing your microwave oven

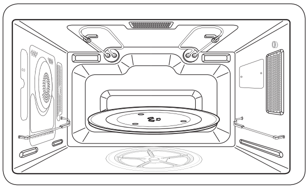
INSTALLING YOUR OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

- When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



- Remove all packing materials inside the oven. Install the support tray and turntable. Check that the turntable rotates freely.

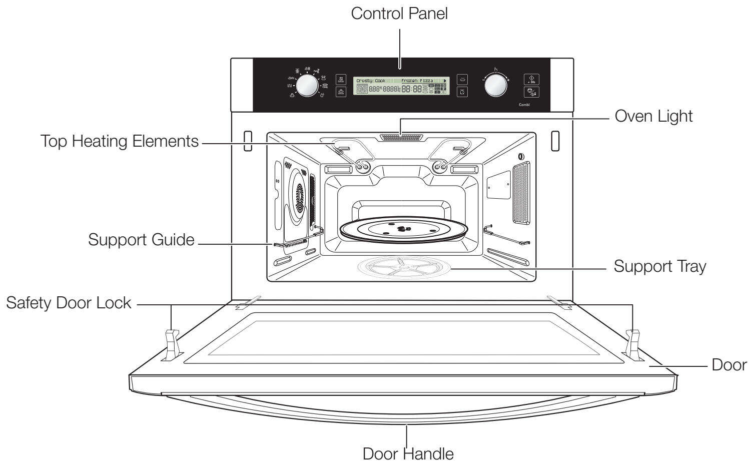


This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

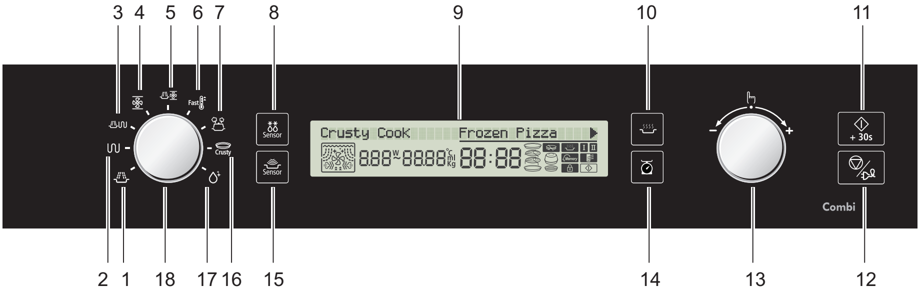
oven features

CHECKING THE PRODUCT AND PARTS



The Support Guide are mainly used for convection function.

CHECKING THE CONTROL PANEL



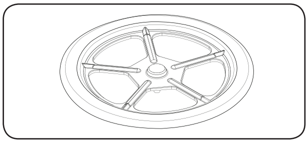
1. Microwave Mode
2. Grill Mode
3. Grill Combi Mode
4. Convection Mode
5. Convection Combi Mode
6. Fast Preheat Mode
7. Sensor Steam Cook Mode
8. Sensor Defrost Button
9. Display
10. Keep Warm Button
11. Start Button
12. Stop/Cancel/Power Save Button
13. Multi Function Selector / Selector Button
14. Weight Guide Button
15. Sensor Cook Button
16. Sensor Crusty Cook Mode
17. Steam Clean Mode
18. Mode Selector

02 PARTS AND FEATURES

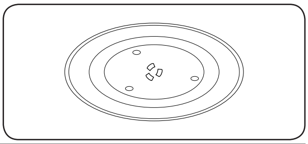
ACCESSORIES

The following accessories are provided with your microwave oven:

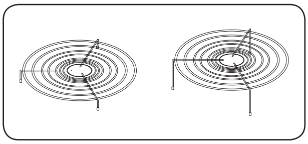
1. **Support tray,** to be placed correctly over the weight sensor in the base of the oven.
   - Support tray rotates the turntable.



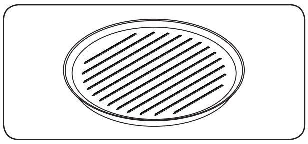
2. **Turntable,** to be placed on the center of support tray.
   - The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



3. **Metal Racks** (High rack, Low rack), to be placed on the turntable.
   - The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack.
   - The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.

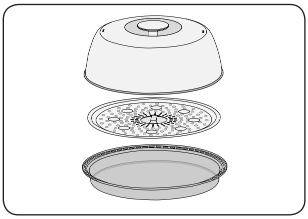


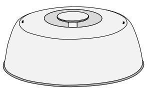
4. **Defrosting Plate,** to be place on the center of the turn table. Deforst Plate can be used to defrost the frozen food.



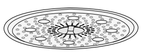
CAUTION
   - Do not use for Microwave (900 W) ( ), Microwave+Grill ( ), Microwave+Convection ( ), Convection ( ), Grill ( ). Use for only Defrost Mode. (Auto Sensor Defrost Mode and Microwave 100 W/180 W)

5. **Pro Steamer,** to be placed on the turntable.
   - The Pro Steamer can be used to steam cook.

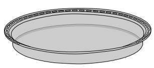




Stainless Steel Lid

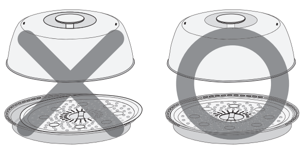


Steam Tray



Steam Plate

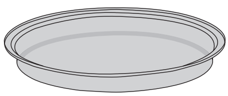
CAUTION



Caution!!

- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- The Pro Steamer should be used only in the Sensor steam cook mode or microwave mode.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

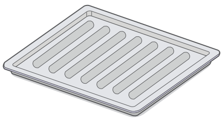
6. **Crusty Plate**.
   - The Crusty plate is used to brown bottom of food by using the microwave + grill mode or microwave + convection mode and to keep pastry and pizza dough crisp.



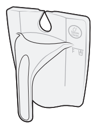
7. **Square tray.**

CAUTION

   - Do not use for Microwave ( ), Microwave+Grill ( ) and Microwave+Convection ( ) Modes for spark prevention.



8. **Clean water bowl,** to be placed in the right side of the oven.



before you begin

Plug in the oven. Nothing will appear in the display at this time.
Open the door, the display will flash on and show “0”. The oven is now ready for use.
The oven has an Energy save mode, for details
The oven will default to Energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
To remove Energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.

SETTING YOUR OVEN

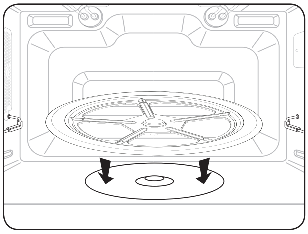
Setting up your microwave oven

1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet.
Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.

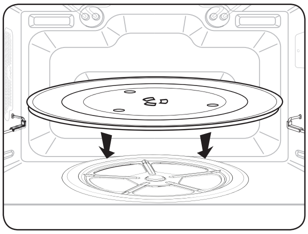
2. Open the oven door by pulling the handle door on the bottom side of the door.

3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

4. Place the support tray in the indentation in the center of the oven.



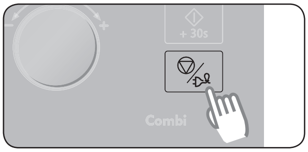
5. Place the Turntable securely in the center of the support tray.



Setting the Energy Save mode

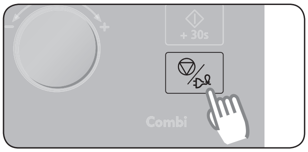
The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- The oven will default to Energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.
- If you want to use Energy save mode, Press the **Cancel/Stop/Power Save** button for 3 seconds.

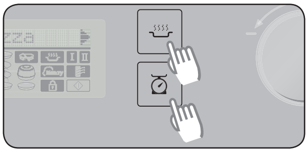


Setting Language

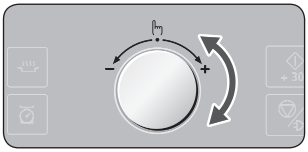
1. Press to **Cancel/Stop/Power Save** button for standby display.

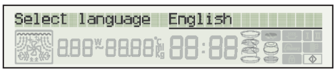


2. Press to **Keep Warm** and **Weight guide** button at the same time.

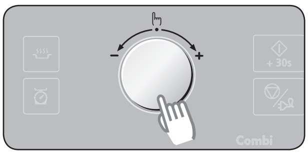


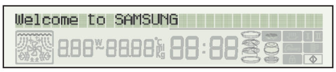
3. Set the language by turning the **Multi Function selector**.
   (English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski-> Русский)





4. Press the **Selector** button to setting language. If it is successful, you will see the “Welcome to Samsung” on the display for 2 seconds.

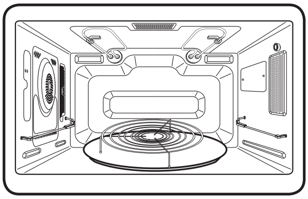


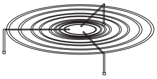


oven use

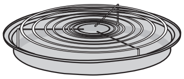
USING CONVECTION MODE

Food is heated by two heating elements on top of cavity and one convection heating element, while the fan from side distributes the hot air evenly.
Low rack or Low rack+Crusty plate are placed on the turntable. Square tray is placed on Support guide.

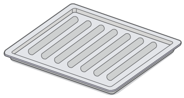




Low rack



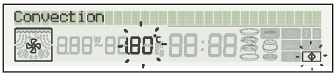
Low rack + Crusty plate

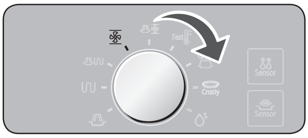


Square tray

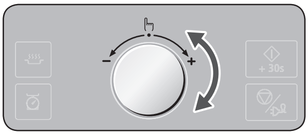
Convection ( ) setting

1. Turn **Mode Selector** dial to Convection mode position.

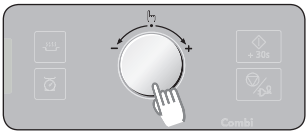




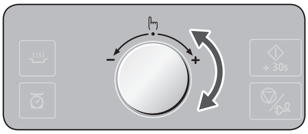
2. Turn **Multi Function Selector** Dial to desired temperature. (Default : 180 °C)



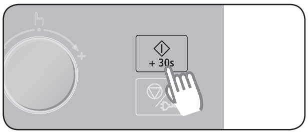
3. Press **Selector** button to set desired temperature.



4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**. (Max. 90 min.)
   - If you do not setting the cooking time, It operates preheating mode. (Max. 90 min.)



5. Press **Start** button.
   - The temperature (°C) indicator on display will be lit and the indicator will blink after the temperature is reached.



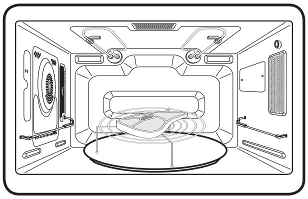
During cooking, **Cook Time** and **Temperature** are available to change the setting.
- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Temperature: Press **Selector** button and then turn **Multi Function Selector**.

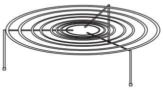
In Convection Mode settings, the top and Convection heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.

Important
1. Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
2. When using Convection Mode, be sure glass baking dishes are suitable for 40-230 °C cooking temperatures.

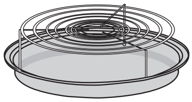
USING GRILL MODE

Food is heated by the top heating elements. (horizontal position)
For grilling, open the door and place the food on the rack.





High rack

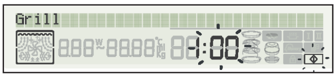


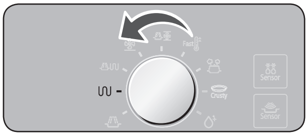
High rack + Crusty plate

Grill ( ) setting

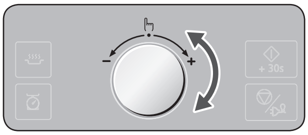
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

1. Turn **Mode Selector** dial to Grill mode position.

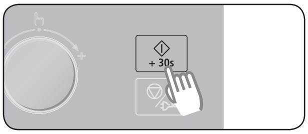




2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
(The maximum cooking time is 90 minutes.)



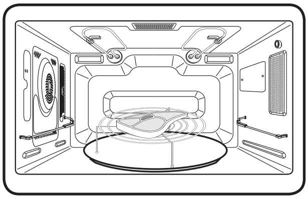
3. Press **Start** button.

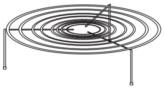


Important
1. Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
2. Check that the heating element is in the horizontal position.

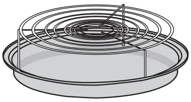
USING GRILL COMBI MODE

Food is heated by the top heating elements combined with a cycle of microwave energy.
For grilling, open the door and place the food on the rack.
Do not use Square tray for Grill combi mode.

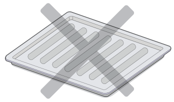




High rack



High rack + Crusty plate

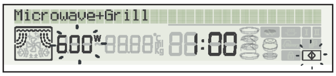


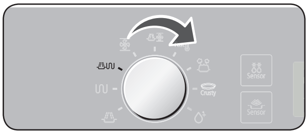
⚠ Square tray

Grill combi ( ) setting

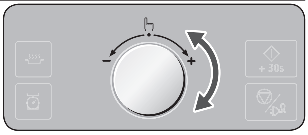
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

1. Turn **Mode Selector** dial to Gill Combi mode position.

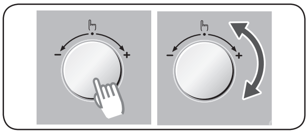




2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
(The maximum cooking time is 90 minutes.)

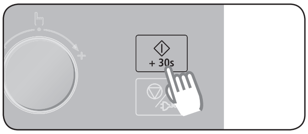


3. If you want to change power level; Press the **Selector** button and then select appropriate power level by turning the **Multi Function Selector**.
- Default : 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Press **Start** button.

Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.

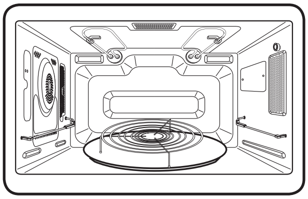


You can chage the cooking time and power level during the cook.
- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** button and then turn **Multi Function Selector**.

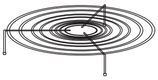
Important

1. ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
2. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
3. Check that the heating element is in the horizontal position.

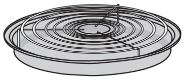
USING CONVECTION COMBI MODE



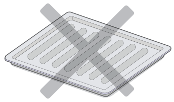
Food is heated by dual grill and one convection heating element, combined with a cycle of microwave energy, while one fan from side distributes the hot air evenly. Low rack or Low rack+Crusty plate are placed on the turntable. Do not use Square tray for Convection combi mode.



Low rack



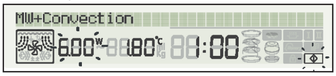
Low rack + Crusty plate

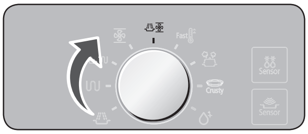


⚠ Square tray

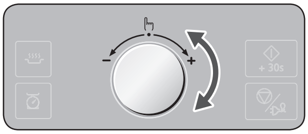
Convection combi (☐) setting

1. Turn **Mode Selector** dial to Convection Combi mode position.

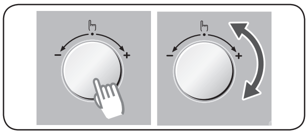




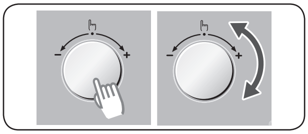
2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
   (The maximum cooking time is 90 minutes.)



3. If you want to change power level; Press the **Selector** button and then select appropriate power level by turning the **Multi Function Selector**.
   - Default : 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W

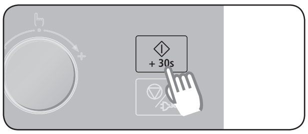


4. If you want to change temperature; Press the **Selector** button and then select appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector**. (40-210 °C)
   - Default : 180 °C
   - 40-210 °C



5. Press **Start** button.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



You can chage the cooking time and power level during the cook.

- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** button and then turn **Multi Function Selector**.

Important

1. ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
2. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
3. Check that the heating element is in the horizontal position.

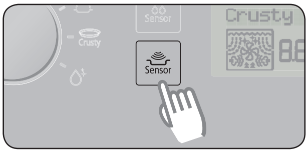
USING SENSOR COOK MODE

The twenty-five Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook Mode by turning the Multi Function Selector.

1. Press **Sensor Cook** button.

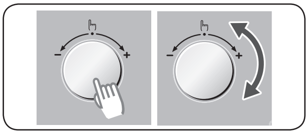
- If it has '►' icon in the display, it means that you go to next stage. If it has '◄' icon in the display, you can return to former stage.



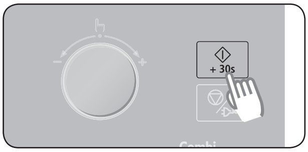


2. Set the cooking category and item by **Multi Function Selector** and pressing the **Selector** button.

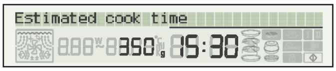
- If display shows 'Check the weight range', Check the guided accessorie.



3. If it shows start icon (⟐) in the display, Press the **Start** button. And then it will be calculated cooking time by weight sensor or gas sensor. (If it shows turn over, turn over food and press start button.)



Result : When cooking has finished, the oven will beep and display shows "Ready. Enjoy your meal. End" The oven will then beep three time per minute.



If you decide final cook item, it dissapears '►' icon in the display and blinking the start icon (⟐).
In case of needing accessory, display shows accessories icons for your convenience.

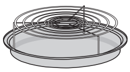
The sensor programs cannot used when the oven is hot. If “NOW COOLING” appears in the display, fan will automatically operate for cooling down the oven, as long as the sentence “NOW COOLING” is left in the display, otherwise cooling may take longer. If in a hurry, cook the food manually, Select the correct power level, temperature and cooking time.

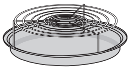
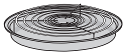
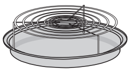
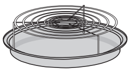
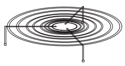
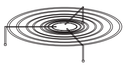
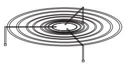
Sensor Cook Features

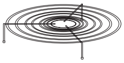
The following table presents 25 Sensor Cook Programmes. It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations. Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience. Use oven gloves while taking out!

Food	Serving size	Dish/ Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Reheat				
Drinks Coffee, milk, tea, water (room temperature)	150-250 g (1 cup or 1 mug)	Ceramic cup or mug	1-2	Pour the liquid into ceramic cup or mugs and reheat uncovered. Place in the center of turntable. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
Ready meal **Chilled ready meal**	300-500 g	Microwave safe dish	3	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. Pierce film. Put meal in the center of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Frozen ready meal (-18 °C)	300-500 g	Microwave safe dish	3-4	Pierce film of frozen ready meal. Put meal in the center of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).

Food		Serving size	Dish/ Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Soup/ Sauce	**Chilled soup/ Sauce**	300-500 g	Microwave safe dish	2-3	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
	Frozen soup/ Sauce (-18 °C)	300-500 g	Microwave safe dish	2-3	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Side Dishes					
Vege- tables	**Broccoli**	200-600 g	Microwave safe dish	1-2	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
	Carrots	200-600 g	Microwave safe dish	1-2	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
	Beans	200-600 g	Microwave safe dish	1-2	Wash and clean green sugar beans (peapods). Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking.

Food		Serving size	Dish/ Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Pota-toes	**Peeled potatoes**	400-800 g	Microwave safe dish	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered.
	Baked potatoes	200 g-1.0 kg		3-5	Wash and clean potatoes and pierce with a fork. Brush skin with olive oil and spices. Put potatoes, (each about 200 g) side by side on the low rack. Set rack on crusty plate.
Rice		200-400 g	Microwave safe dish	5-10	Use parboiled white rice and add double quantity of cold water. Put into glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the center of turntable. Cook covered.
Meat/ Poultry/ Fish					
Beef	**Beef steaks** **Rare** **Medium** **welldone**	300-800 g		-	Put beef steaks side by side on the high rack. Set rack on crusty plate. Turn over as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
	Roast beef/ Lamb **Rare** **Medium** **welldone**	800 g-1.5 kg		5-10	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Set rack on crusty plate. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil. Leave it to stand until your preferred cooking result is reached.

Food		Serving size	Dish/ Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Chicken	Chicken pieces	500 g-1.2kg		2	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the high rack. Set rack on crusty plate. Turn over, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
	Whole chicken	1.1kg-1.7kg		5	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Set rack on crusty plate. Turn over, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
Fish	Roast fish	300-800 g		3	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail, on the high rack. Set rack on crusty plate. Turn over, as soon as the beep sounds. Push start button to continue process.
	Grilled fillet	300-800 g		3	Put salmon fillets or fish steaks side by side on the high rack. Set rack on crusty plate. Turn over, as soon as the beep sounds. Push start button to continue process.
Convenience					
Frozen mini-pizza (-18 °C)		100-400 g		-	Put frozen mini-pizza snacks in a circle on the low rack.
Frozen lasagne (-18 °C)		400-800 g	Microwave safe dish 	3-4	Put frozen lasagne into a suitable sized glass pyrex or ceramic dish. Set dish on the low rack.
Frozen bread rolls (-18 °C)		100-400 g		3-5	Put frozen bread rolls in a circle on the low rack.

Food	Serving size	Dish/ Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Frozen cake (-18 °C)	400 g-1.2kg		5-25	Put one frozen cake in the center, put frozen cake pieces side by side on the low rack. By the help of convection heat the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

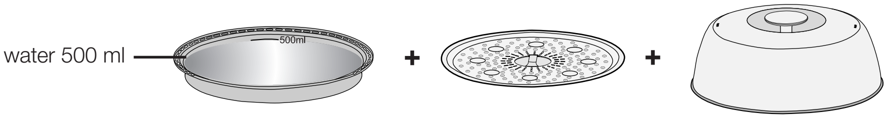
04 OVEN USE

USING THE SENSOR STEAM COOK MODE

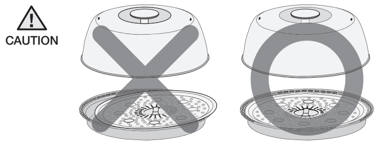
The Sensor steam cook feature provide preprogrammed cooking time. You do not need to set either the cooking time or power level. You can adjust the desired sensor steam cook program by turning the **Multi Function Selector**.

First, place the Pro Steamer(with food) in the center of the turntable. Then, close the door.

Using the Container (Pro steamer)

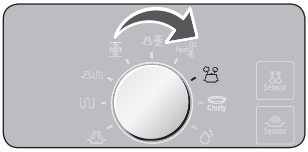


Steam plate Steam Tray Stainless Steel Lid

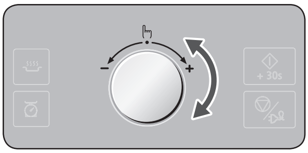


1. Turn Mode selector dial to **Sensor Steam Cook** mode position.



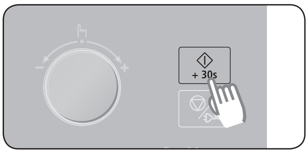


2. Set the cooking category by turning the multi-function selector. (Refer to page 29 to 30)
   - If display shows 'Check the weight range', Check the guided accessorie.



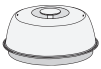
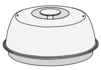
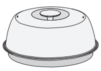
3. Press the **start** button. (During the cooking, it operates auto gas sensor.)

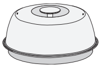
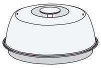
Result : When cooking has finished, the oven will beep and display show "Ready. Enjoy your meal. End" The oven will then beep three time per minute.



Sensor steam cook Features

The following table presents 5 Sensor Steam Cook programmes.
It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations.
Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience.
These programmes can only be used together with the steam accessory.
Use oven gloves while taking out!

Food	Serving size (kg)	Dish	Standing time (min.)	Recommendations
Sliced vegetables	200-500 g	 plus 500 ml cold water	-	Rinse and clean the vegetables, cut into slices or similar sized pieces. Pour ½ l water into steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add vegetables and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for medium sized pieces of vegetables such as broccoli florets, cauliflower florets, and sliced carrots.
Whole vegetables	200-800 g	 plus 500 ml cold water	-	Rinse and clean the vegetables. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add vegetables and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for whole vegetables, such as corn on the cob, artichokes, whole cauliflower, small potatoes and cabbage cut into quarters.
Fish fillets	100-600 g	 plus 500 ml cold water	-	Rinse and clean the fish fillets. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add fish fillets side by side. You can add salt, herbs and 1-2 tbsp, lemon juice. Cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for fish fillets like rose fish, pollack and cod fish.

Food	Serving size (kg)	Dish	Standing time (min.)	Recommendations
Boiled eggs	100-500 g	 plus 500 ml cold water	1-2	Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate. Pierce 3-8 fresh eggs, each about 60 g (medium size) and set into the small cavities of the tray. Cover with stainless steel lid and set Steamer on turntable. After steaming keep standing for 2-5 minutes.
Potato cubes	100-500 g	 plus 500 ml cold water	1-2	Rinse and peel potatoes. Cut potatoes into even sized cubes. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, distribute potato cubes on tray and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable.

USING THE MANUAL STEAM COOK MODE

Using Pro Steamer, not only can you Sensor steam cook, but you can also Manual Steam Cook referring to the Manual Steam Cooking table on the right.

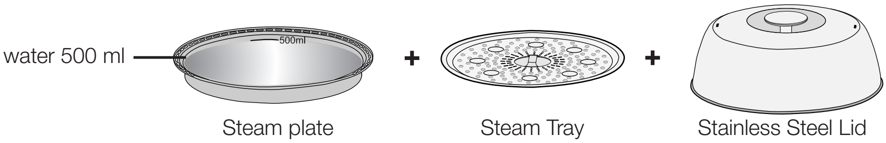
The following procedure explains how to manual steam cook. (50-51 page)

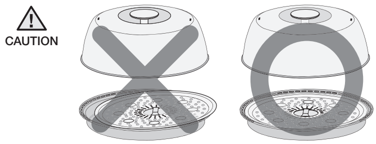
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the Pro Steamer(with food) in the center of the turntable.

Then, close the door.

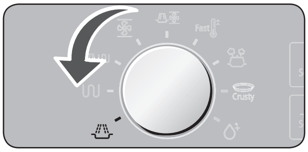
Using the Container



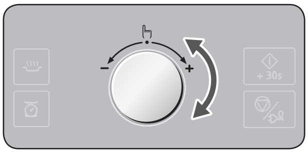


1. Turn Mode Selector dial to **Microwave** mode position.

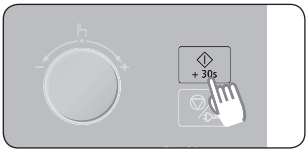
   Result : The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
   Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector** again until the corresponding wattage is displayed.
   Set the power level (900 W) given in Manual Steam Cooking Guide on the 50-51 page.



2. Select the cooking time turning the **Multi Function Selector** as required.
   Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Steam Cooking Guide on the 50-51 page.



3. Press the **Start** button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

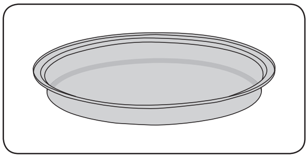
- Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
- The current time is displayed again.

Caution!!

- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

How to clean the Steam plate

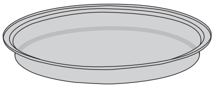
Clean the steam plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



The steam plate is not dishwasher-safe.

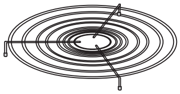
USING THE SENSOR CRUSTY COOK MODE

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/ convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from bottom side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cooked result of your food. The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



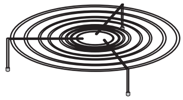
Crusty plate

+



Low rack

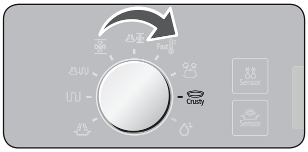
or



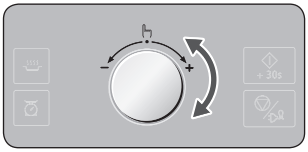
High rack

1. Turn Mode selector dial to **Sensor Crusty Cook** mode position.

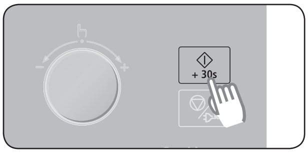


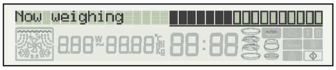


2. Set the cooking item by turning the **multi-function selector**. (Refer to page 34)



3. Press **Start** button. And then it will start auto weight sensing.
(If you press cancel button during sensing weight, display goes to pre-stage.)





4. Display shows the estimated cook time and weight, and then auto start.

Result : When cooking has finished, the oven will beep and display show "Ready. Enjoy your meal. End" The oven will then beep three time per minute.



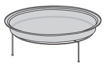
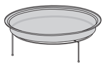
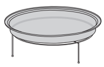
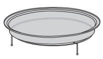
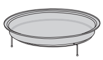
Display shows accessories icons for your convenience.

CP1395EST_XST_DE68-03885C_EN.indb 33 02/08/2011 09:31:21

The sensor programs cannot used when the oven is hot. If “NOW COOLING” appears in the display, fan will automatically operate for cooling down the oven, as long as the sentence “NOW COOLING” is left in the display, otherwise cooling may take longer. If in a hurry, cook the food manually, Select the correct power level, temperature and cooking time.

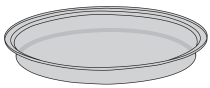
Sensor Crusty Cook Features

The following table presents 5 Sensor Crusty Cook Programmes.
It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations.
Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience.
Always place large crusty plate and rack in the middle of the oven.
Use oven gloves while taking out!

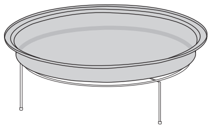
Food	Serving size (kg)	Accessory	Standing time (min.)	Recommendations
Frozen Pizza	200-500 g		-	Put pizza on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable.
Frozen oven chips	200-500 g		-	Distribute oven chips evenly on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable. Turn chips over, as soon as the oven beeps. Push start to continue process.
Potato wedges	200-400 g		1-2	Cut potatoes into wedges or cubes. Brush with olive oil, salt and spices. Put potato wedges evenly on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable. Turn wedges over, a soon as the oven beeps. Push start to continue process.
Quiche	400-800 g		5-10	Put quiche dough on crusty plate and add filling. Put it on the low rack in the middle of the turntable.
Cookies/ Biscuits	100-300 g		2-5	Put cookies/ biscuits on crusty plate and put it on the low rack in the middle of the turntable.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK MODE

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/ convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from bottom side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cookde result of your food. The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



Crusty plate on turntable



Crusty plate + High rack

1. Preheat the crusty plate, as described above.

   Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:
   - Combination of convection (180 °C) and microwaves. (600 W power level).
   - Combination of grill and microwaves (600 W power level).

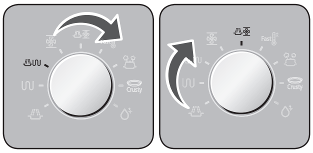
   Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
   - Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
   - Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

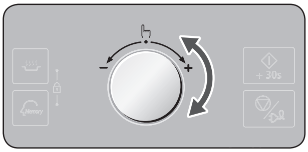
3. Place the food on the crusty plate.
   - Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.
   - Never place the crusty plate in the oven without the turntable.

5. Turn **Mode Selector** dial to Combi (Gill or Convection) mode position.

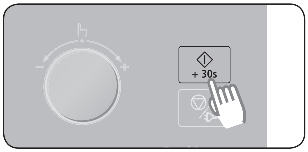


6. Select the cooking time turning the **Multi Function Selector** as required.
   Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Crusty Cooking Guide on the 60 page.



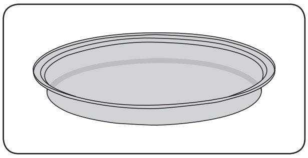
8. Press the **Start** button.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



How to clean the Crusty plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



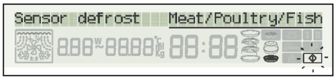
The crusty plate is not dishwasher-safe.

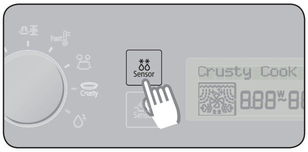
USING SENSOR DEFROST MODE

Setting Sensor Defrost mode

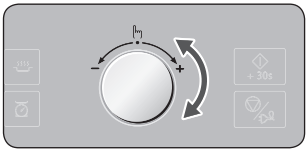
Choose from two pre - programmed microwave settings for defrosting. Defrosting time and power level are automatically set. Simply select the setting and weight to start defrosting.
Open the door. Place the frozen food in the center of the Defrosting plate. Close the door.

1. Press **Sensor Defrost** button.

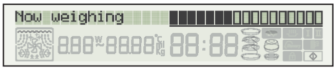


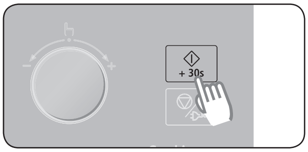


2. Set the cooking category by turning the **Multi Function Selector**.
   - If display shows 'Check the weight range', Check the guided accessorie.



3. Press **Start** button. And then it will start auto weight sensing.



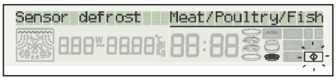


4. Display shows the estimated defrost time and weight, and then auto start. (If it shows turn over, turn over food and press start button.)

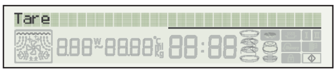
How to change defrost accessorie.

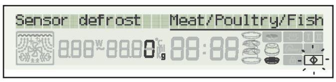
You can change to use other dishes except guided accessories on the manual. (Refer to page 38)

- You place dish you want to use.



- Press weight guide button for 3 seconds. And then it disappears accessorie icon on the display.





- Open the door. Place the frozen food in center of the Turntable.
- Press the **Start** button. And then it will be calculated defrosting time and weight by weight sensor. Display shows them.



The sensor programs cannot used when the oven is hot. If "NOW COOLING" appears in the display, fan will automatically operate for cooling down the oven, as long as the sentence "NOW COOLING" is left in the display, otherwise cooling may take longer. If in a hurry, cook the food manually, Select the correct power level, temperature and cooking time.

Guide to Sensor Defrost programmes

The following table presents 2 Sensor Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.

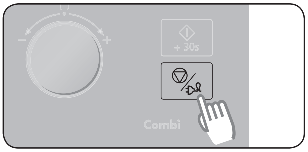
Place frozen meat, poultry, fish and vegetables on large defrosting plate on turntable.

Frozen food (-18 °C)	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Recommendations
Meat/ Poultry/Fish	200 g-2.0 kg	20-120	Always shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat, whole chicken, chicken portions, whole fishes as well as for fish fillets.
Bread/ Vegetables	100 g-1.0 kg	10-60	Put bread horizontally, lengthways to the door, put rolls evenly side by side and spread vegetables evenly on the defrosting plate. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. This programme is suitable for vegetables such as peas, broccoli florets, carrot slices, cauliflower florets and spinach cubes.

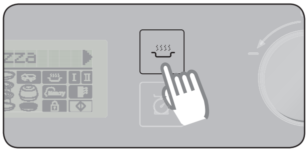
Important : The Sensor Defrost Mode uses microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

USING THE KEEP WARM MODE

1. Press **Stop/Cancel/Power save** button for standby mode.



2. Press the **Keep warm** button.

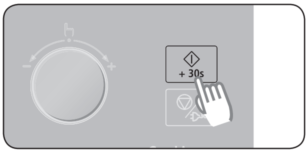


3. Select the item by turning the **Multi Function Selector**. (Refer to page 40)



4. Press **Start** button.

Result : Keep warm starts. It operate for 30 minutes. When keep warm has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



CAUTION You can’t use dish over 5.0 kg. If you use it, display shows error.

keep warm Features

The following table presents 4 Keep warm Programmes. It contains which type of food / ovenware is suitable in each programmes. The time and temperature are pre-programmed for your convenience. The convection heater operates only and it will cycle on and off to keep food warm.
Use oven gloves while taking out!

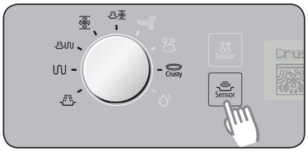
Code	Item	Temperature	Time	Recommendations
1	**Food**	80 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm roast meat, chicken, gratin, pizza, potatoes and plated meal.
2	**Drink**	80 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm water, milk and coffee.
3	**Bread and pastries**	60 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm bread, toast, rolls, muffins and cake.
4	**Dishes/ Crockery**	70 °C	30 min	This setting is suitable for preheating cup and ovenware. Distribute the crockery over the whole area of turn table. Do not overload the oven. (Maximum load 5.0 kg)

Important :

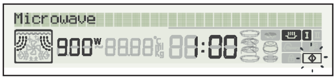
- Do not use this function to reheat cold foods.This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.
- Cover liquids and foods which are high moisture contents. But if you want to keep crisp roast or fried foods, do not cover it.

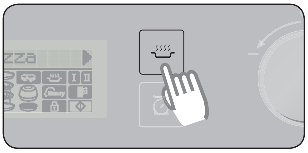
USING THE MANUAL KEEP WARM MODE

1. Turn the Mode selector dial and press button to select a mode except **Fast Preheat**, **Sensor Steam cook** and **Sensor Defros**t mode.



2. Press **Keep warm** button to select Keep Warm stage. (1st stage -> 2nd stage -> no keep warm)
   - : Keep warm 15 min
   - : Keep warm 30 min

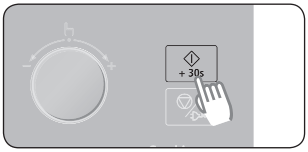




3. Press **Start** button.

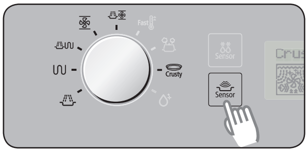
   Result : When cooking has finished, the oven will beep and display show “0:00” in 4 times. The oven will then beep three time per minute.



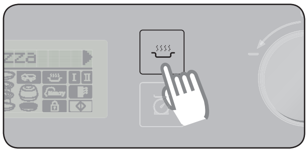


How to set be automatically continued keep warm function after auto sensor cook mode or manual mode.

1. Set the mode and cooking time. Or select the desired sensor cook program. (Except **Fast preheat**, **Sensor steam cook** and **Sensor defrost** mode)

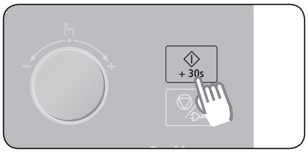


2. Press the **Keep warm** button to select keep warm stage.
   - : Keep warm 15 min
   - : Keep warm 30 min



3. Press **Start** button.

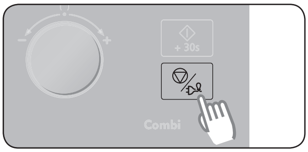
   Result : When cooking has finished, automatically keep warm starts. It operate for 15 min. or 30 min. When keep warm has finished, the oven will beep and flash “End” four times.The oven will then beep one time per minute.



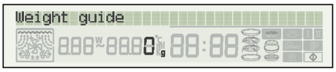
CAUTION You can’t use dish over 5.0 kg. If you use it, display shows error.

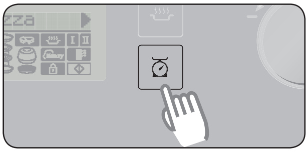
USING THE WEIGHT GUIDE MODE

1. Press **Stop/Cancel/Power save** button for standby mode.



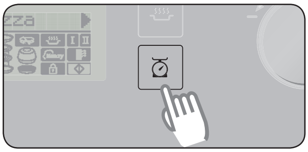
2. Press the **Weight guide** button. If it shows ‘0 g’ on the display, place the food on the center of the turntable and press the weight guide button again. (Weight range : 200~2000 g)





3. It turns the turntable for 1 sec. It operates weight sensor. And then display shows estimated weight after 3~5 seconds.





The weight guide mode cannot used when the oven is hot. If “NOW COOLING” appears in the display, fan will automatically operate for cooling down the oven, as long as the sentence “NOW COOLING” is left in the display, otherwise cooling may take longer. If in a hurry, cook the food manually, Select the correct power level, temperature and cooking time.

How to use tare.

This function is to calculate only food weight except accessories.

1. Press **Stop/Cancel/Power save** button for standby mode.

2. Press the weight guide button. If it shows ‘0 g’ on the display. And then place the accessorie on the center of the turntable. Press the weight guide button for 3 seconds and then display shows ‘0 g’.

3. Place the food on the center of the turntable and press the weight guide button again.

4. It shows calculated weight on the display.

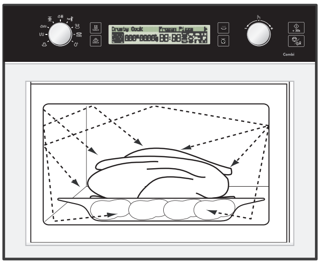
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high - frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave to:

- Defrost
- Cook

Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly by using a stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (Refrigerated or not)

Important : As the center of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure.

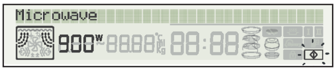
- Even cooking of the food right to the center
- The same temperature throughout the food

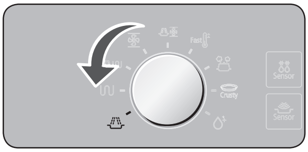
USING MICROWAVE MODE

Microwaves are high frequency electromagnetic waves. In microwave cooking, microwave energy penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

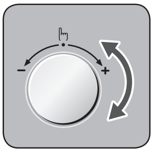
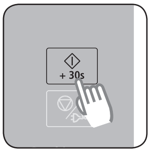
Setting microwave setting

1. Turn **Mode Selector** to microwave position. Time and power level will appear on display.

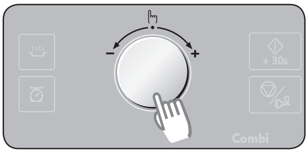




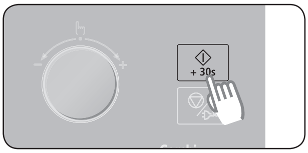
2. Turn **Multi Function Selector** to set desired cooking time. If you do not wish to change power level, press **Start** button to start cooking.

3. To change power level, press **Selector** (☝) button and turn **Multi Function Selector** to desired power level. Refer to Cooking Guides (pages 47 to 64) for guidelines on appropriate cooking times and power levels.



4. Press **Start** button to start cooking.



Result :

- Cooking starts and when it has finished.
- The oven will beep and flash “End” four. The oven will then beep one time per minute.

You can chage the cooking time and power level during the cook.

- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** (☝) button and then turn **Multi Function Selector**.

Quick start :

- If you want to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Guide to microwave power levels

POWER LEVEL	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	REMARK
HIGH	100	900	For heating up liquids.
HIGH LOW	83	750	For heating up and cooking food.
MEDIUM HIGH	67	600	For heating up and cooking food.
MEDIUM	50	450	For cooking meat and heating up delicate foods.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate foods.

Microwave cookware guide

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium Foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crusting Plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and Earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable Polyester Cardboard Dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast – Food Packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
• Recycled paper or metal trims	✕	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Fine glassware	✓	
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✕	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✕	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✕	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✕	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or Grease-proof Paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

"Arcing" is the microwave term for sparks in the oven.

✓ : Recommended
✓✕: Use Caution
✕ : Unsafe

Microwave cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers. Always use the turntable, when using microwave mode. Put dishes and food on the turntable.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example, see the chapter with quick & easy tips at the end of guide.

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid.
Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5-7	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Peas	300	600	7-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Green Beans	300	600	7½-9½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300	600	7-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center.
Brussels Sprouts	250	5-6	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250	4-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	4-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center.
Courgettes	250	3-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Steam Guide for Steamer

Pour 500 ml cold water into the steam plate of steamer. Put the steam tray into the plate, add food on tray and cover with stainless steel lid. Put steamer on the turntable. The cooking time depends on size, thickness and type of food.
When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time.
When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time.
Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Food	Portion (g)	Cold Water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Broccoli, florets	400	500	900	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400	500	900	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower, whole	600	500	900	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.
Corn on the cob	400 g (2 pcs)	500	900	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400	500	900	10-15	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen Mixed Vegetables	400	500	900	18-23	Distribute frozen mixed vegetables (-18 °C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.
Potatoes (small)	500	500	900	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.
Apples	800 g (4 apples)	500	900	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.

Food	Portion (g)	Cold Water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Boiled Eggs	3-8 eggs	500	900	15-20	Pierce 3-8 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue Prawns	250 g (5-6 pcs)	500	900	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish Fillets (cod fish, rose-fish)	500 g (2-3 pcs)	500	900	12-17	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken breast fillets	400 g (2 fillets)	500	900	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

Cooking guide for rice and pasta

Rice – Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

The rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta – Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (Parboiled)	250 375	900	16-18 18-20	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Brown Rice (Parboiled)	250 375	900	22-23 24-25	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Mixed Rice (Nice + Wild Rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	900	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	11-13	5	Add 1000 ml hot water.

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the center is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 750 W, 600 W, 450 W or even 300 W. Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the center, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating baby food

Baby Food

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30–40 °C.

Baby Milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml	300 W	30-40 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the center of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.		

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced Meat	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork Steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Chicken	1200 g	28-32		
Fish				
Fish Fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Fish	400 g	11-13		
Fruit				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL
This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking.
It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Five combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill, 180 W + Grill and 100 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	2- 2½	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	180 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	9-11	8-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Beef Steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	8-12	6-10	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

Crusty Plate Guide

We recommend to preheat crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate for 3-4 min. and follow the times and instructions in the table. Use oven gloves while taking out.

Food	Portion	Preheat		Cooking		Instructions
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)	
Bacon	4-6 slices (80 g)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.
Grilled Tomatoes	200 g	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.
Potato Wedges	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.
Grilled Vegetables	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	5-7	Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Put plate on high rack.
Frozen Pizza	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on crusty plate. Put plate on high rack.
Frozen Baguettes	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the two frozen aguettes with topping (e.g. vegetables, ham and cheese) on plate. Put plate on high rack.
Frozen Oven Chips	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Preheat crusty plate. Distribute oven chips evenly on crusty plate. Put plate on high rack. Turn over after half of cooking time.
Chicken Nuggets	300 g	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 5-6 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the side-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air, circulated by a fan at the left side of cavity.
Five combination modes are available with this model:
600 W + Convection, 450 W + Convection, 300 W + Convection, 180 W + Convection and 100 W + Convection.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection guide

Preheat the convection with the fast pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Portion	Power	Time	Instructions
PIZZA Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes
PASTA Frozen Lasagne	400 g	450 W + 200 °C	16-18	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1st side 15-17 2nd side 10-14	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
Roast Chicken	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1st side 15-17 2nd side 13-15	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.
BREAD Frozen Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic Bread (chilled, pre-baked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	6-8	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE Marble Cake (fresh dough)	700 g	Only 180 °C	70-80	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Muffins (fresh dough)	6x45 g (350-400 g)	Only 175°C	20-25	Fill the fresh dough evenly in a black metal dish for 6 muffins. Put the dish on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Croissants/ Bread Rolls (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	13-18	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.
Frozen Cake	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.

Square tray guide

Use square tray accessory only with convection or grill mode.
Insert the square tray into the support guide.
Preheat the oven with the fast preheat function to the desired temperature, unless it is not recommended – see table.
When using grill only function, preheat the grill for 3-4 minutes.

Use the cooking times and instructions in this table as guide lines for convection baking. Always use oven gloves, while taking out.

Fresh Food	Portion	Preheat	Power	Time (min.)	Instructions
Toast bread	100 g	Grill	Grill	8-10	Put Toast bread on square tray. Turn over, after 4-5 minutes.
Cheese toast	250 g	Grill	Grill	4-6	Toast bread and put tomato slices and cheese on top. Put cheese toasts side by side on square tray.
Grilled vegetables	500 g	Grill	Grill	15-20	Put marinated vegetables, such as small tomatoes, courgette slices, pepper slices and mushrooms on the square tray.
Frozen pizza	350 g	200 °C	200 °C	15-20	Put frozen pizza in the center on square tray.
Homemade pizza	800 g	210 °C	210 °C	20-25	Put fresh pizza dough (400 g) flat on square tray using kitchen paper. Pierce dough with a fork. Distribute topping e.g. tomato sauce, vegetables and grated cheese evenly on top.
Frozen oven chips	500 g	220 °C	220 °C	23-26	Distribute oven chips evenly on square tray.
Loaf cake	700 g	-	160 °C	55-65	Put fresh dough into a rectangular black metal dish (length 25 cm). Set dish widthways on square tray.
Sponge cake	700 g	-	160 °C	40-50	Put the fresh dough in a round black metal dish. Put cake in the center of square tray.
Cookies	200 g	180 °C	180 °C	8-12	Distribute cookies evenly on square tray.
Muffins	600 g	175°C	175°C	20-25	Put the fresh dough into black metal baking dish for 12 muffins. Insert muffin dish on square tray or directly on support guide into oven.

Quick & Easy

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

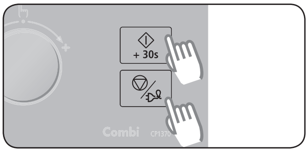
BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

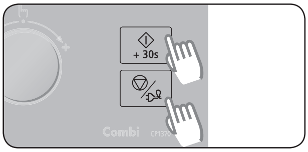
SWITCHING OFF THE BEEPER

You can switch the beeper off whenever you want.

1. To switch beeper off, press **Stop/Cancel/Power save** and **Start** button at the same time.



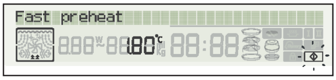
2. To switch beeper back on, press **Stop/Cancel/Power save** and **Start** button again at the same time.

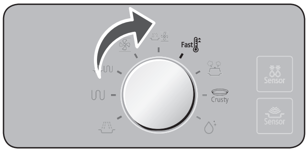


FAST PREHEATING THE OVEN

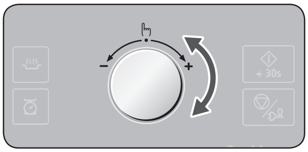
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Turn **Mode Selector** dial to Fast Preheat mode position.

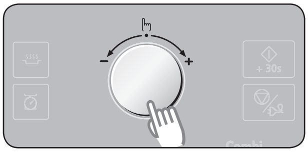




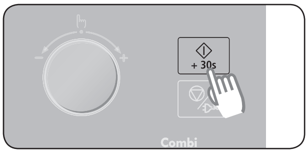
2. Turn **Multi Function Selector** Dial to desired temperature. (Default : 180 °C)



3. Press **Selector** button to set desired temperature.



4. Press **Start** button.



Result : The oven is preheated to the requested temperature.

- The display times are 4 seconds.
  Ex) In fast preheat mode at 180 °C.
- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 4 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 4 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

cleaning and care

CLEANING YOUR OVEN

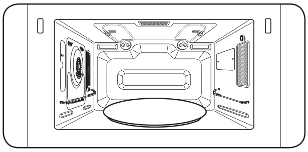
Using the steam clean feature

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

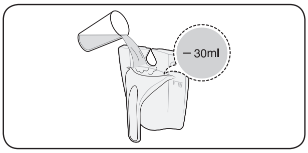
Important:

- Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)
- Use normal water only,and no distilled water.

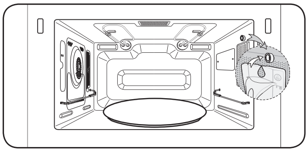
1. Open the Door.



2. Fill with water following guide line inside the water bowl.
   - The line is about 30 ml.



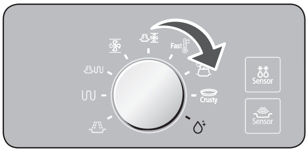
3. Please attach the water bowl in right side of the oven.



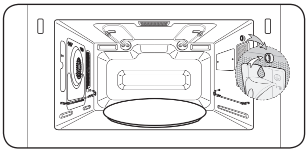
4. Close the door.

5. Turn mode **Selector Dial** to **Steam Clean** mode position. And Press the **Start** button.

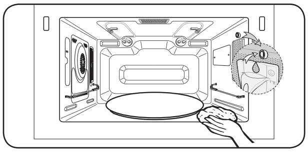




6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel.
Remove the turntable, support tray and then only under rack with kitchen paper.



- Water Bowl only can be use during “Steam Clean” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

Cleaning your microwave oven

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

1. Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the floor of the empty oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the inside.

Important

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.

troubleshooting and error code

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

Repairs should only be made by a qualified service technician.

If oven requires servicing, unplug the oven and contact the nearest Samsung Customer Service Center.

When calling, please have the following information ready:

- The model number and serial number (Can be found at rear of the oven.)
- Warranty details
- Clear description of the problem

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

TROUBLESHOOTING

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

Food remains uncooked.

- Ensure timer has been set correctly and Start button pressed.
- Firmly close door.
- Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.

Food is either overcooked or undercooked.

- Make sure appropriate cook time was used.
- Make sure appropriate power level was used.

Sparking and cracking (arcing) occur inside the oven.

- Make sure you are using proper cookware without metal trimmings.
- Make sure no forks or other metal utensils have been left inside the oven.
- If using aluminum foil, make sure it is not too close to inside walls.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference on televisions or radios may occur when the oven is operating. To minimize this effect, try to install oven away from televisions, radios and aerials.

Electronic interference causes display to be reset.

- Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Condensation appears inside the oven.

- This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.

The fan continues to operate after the oven has been turned off.

- This is a normal occurrence. Cooling fan may continue to operate for up to cooling down the oven after oven has been turned off.

Air flow is detected around the door and outer casing.

- This is a normal occurrence.

Light reflection around the door and outer casing.

- This is a normal occurrence.

Steam escapes from around the door or vents.

- This is a normal occurrence.

A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.

- This is a normal occurrence.

ERROR CODES

Error Code	General Functions
E-11	**GAS SENSOR OPEN** In case the value of the gas sensor value is more than 210 during operation/cancellation.
E-12	**GAS SENSOR SHORT** In case the value of the gas sensor value is less than 6 during operation/cancellation.
E-13	**GAS SENSOR MAX TIME** In case of gas sensor time is over estimated cook time.
E-21	**TEMPER SENSOR OPEN** In case the value of the temperature sensor value is more than 250 during operation/cancellation.
E-22	**TEMPER SENSOR SHORT** In case the value of the temperature sensor is less than 5 during operation/cancellation.
E-23	**UNFINISHED PREHEAT** In case the oven has not reached the desired temperature although a certain amount of time has passed(Unfinished preheating).
E-25	**OVER 230 °C DURING OPERATION OF MWO MODE** In case the temperature rises over 230 °C during operation of mwo mode(fire sensed).
E-31	**WEIGHT SENSOR OPEN** In case the value of the weight sensor value is more than 999 during operation/cancellation.
E-32	**WEIGHT SENSOR SHORT** In case the value of the weight sensor value is less than 30 during operation/cancellation.
E-37	**TURN TABLE TAKE OFF** In case of taking off the support tray
E-A1	**DAMPER S/W** In case it fails to sense the DAMPER to open or close for 1 minutes.

CP1395EST_XST_DE68-03885C_EN.indb 70 02/08/2011 09:31:34

technical data

Samsung strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the CP1395E,CP1395EST ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

TECHNICAL DATA

Power Source		220 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	3050 W
	Microwave	1550 W
	Grill	1550 W
	Convection	2000 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Outside	520 x 385 x 481 mm
	Oven Cavity	400 x 235 x 385 mm
Volume		36 liter
Weight	Net	26.5 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-3000-8282	
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	www.samsung.com
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

Code No. : DE68-03885C